B4300

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

راهنمای کاربر
فر مایکروویو

امکانات را تصور کنید

از شما به خاطر انتخاب این محصول سامسونگ متشکریم .
به منظور دریافت خدمات کاملتر ، لطفاً محصول خود را
در سایت زیر ثبت کنید.

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

استفاده از این دفترچه راهنما

از شما به خاطر خرید فر سریع پز سامسونگ متشکریم.
این دستور العمل راهنما شامل دستور العملهای ایمنی مهم و اطلاعات ضروری برای استفاده و کار کردن با دستگاه می باشد . قبل از استفاده از این دستگاه لطفاً تمام اطلاعات این دفترچه راهنما را مطالعه کرده و آن را برای رجوع در آینده نگه دارید .
یک کتاب جیبی برای دسترسی سریع به دستورالعمل های پایه ای پخت داخل پوشش جلویی دستگاه قرارداده شده است .

اطلاعات ایمنی

- قبل از استفاده از این دستگاه ، لطفاً این دستور العمل را به طور کامل خوانده ، و آن را برای رجوع در آینده در دسترس قرار دهید.
- از این دستگاه فقط برای اهداف توضیح داده شده در این دفترچه استفاده کنید. این دستگاه برا ی استفاده توسط اشخاص با ناتوانی های جسمی ، ذهنی یا نا توانی های حسی و یا کسانی که دارای دانش یا تجربه کافی برای استفاده نیستند ، طراحی نشده است . مگر اینکه توسط فردی آگاه نظارت شده یا درباره چگونگی از استفاده توجیه شوند.هشدار ها و نکات ایمنی مهم موجود در این دفترچه راهنما تمام شرایط و موقعیت های که ممکن است اتفاق بیفتد را پوشش نمی دهد. این مسئولیت شماست که از عقل سلیم استفاده کرده، احتیاط کنید و به هنگام نصب ، نگه داری و کار کردن با دستگاه مراقب باشید.
- از آنجائیکه این دستور العمل های راهنما چندین مدل مختلف را در بر می گیرد، ویژگی های دستگاه شما ممکن است به طور جزئی با آنچه در این دفترچه متفاوت باشد .در صورت وجود هر گونه سئوال یا مشکل با نزدیکترین مرکز خدمات تماس گرفته و یا اطلاعات را به صورت آنلاین از وب سایت www.samsung دریافت نمایید.

نشانه های مهم ایمنی و احتیاط ها

نشانه های زیر درمتن این دفترچه راهنما استفاده شده اند.

هشدار	خطر یا عمل غیر ایمنی که می تواند به صدمه شدید شخصی یا مرگ شود.
احتیاط	خطر یا عمل غیر ایمنی که می تواند به صدمه جزئی یا آسیب رسیدن به دستگاه منجر شود.
احتیاط	به منظور خطر احتمال آتش سوزی ، انفجار ، شوک الکتریکی یا آسیب شخصی به هنگام استفاده از فر مایکروویو ، از این احتیاط های ایمنی استفاده کنید.

	اقدام نکنید.
	باز نکنید.
	لمس نکنید.
	دستورالعمل ها را با دقت رعایت کنید.
	دو شاخه را از سوکت دیوار خارج کنید.
	اطمینان حاصل نمایید که دستگاه به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی به زمین متصل شده است.
	برای کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.
	نکته
	نکته مهم

هشدارهای جدی برای نصب

نصب این دستگاه باید توسط یک تکنسین واجد شرایط آموزش دیده توسط کارخانه انجام شود.
لطفاً به بخش "نصب فر مایکروویو" مراجعه کنید.
پریز برق را به سوکت مناسب روی دیوار زده و از سوکت روی دیوار تنها برای این دستگاه استفاده کنید.
دوشاخه را داخل پریز محکم روی دیوار بزنید. علاوه بر آن از سیم کمکی استفاده نکنید.
- عدم توجه به این امر و تقسیم سوکت روی دیوار برای چندین وسیله با استفاده از سه راهی یا سیم کمکی می تواند به شوک الکتریکی یا آتش سوزی منجر شود.
- از یک ترانسفوربرقی استفاده نکنید . این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
نصب این دستگاه باید توسط یک تکنسین واجد شرایط یا شرکت خدمات سامسونگ انجام گردد.

- عدم توجه این امر می تواند سبب شوک الکتریکی ، آتش سوزی ، انفجار ، مشکلاتی برای محصول یا آسیب شود.
این فر مایکروویو برای استفاده بر روی یک کانتر یا بالای کانتر طراحی شده است .
فر مایکروویو نباید در یک کابینت قرار بگیرد.

این دستگاه را نزدیک هیتر یا مواد اشتعال زا نصب نکنید .
این دستگاه را در یک محل مرطوب ،چرب یا دارای گرد و خاک و یا در محلی که در معرض مستقیم نور آفتاب و آب (قطرات باران) قرار دارد ، نصب نکنید .
این دستگاه را دریک محلی که ممکن است گاز نشت کند قرار ندهید.
- این امر سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی می شود.
این دستگاه برای نصب در وسایل نقلیه جاده ای طراحی نشده است .

این دستگاه باید به درستی به زمین متصل شود
برای زمینی کردن دستگاه از لوله گاز ، لوله پلاستیکی آب ، یا خط تلفن استفاده نکنید.
- این کار ممکن است سبب شوک الکتریکی ، انفجار یا مشکلات دیگر شود.
- هرگز سیم برق را داخل سوکتی که به درستی زمینی نشده نزنید و اطمینان حاصل نمایید که سیم کشی بر اساس قوانین محلی و کدهای ملی انجام شده باشد.

نشانه های احتیاط بر نصب

این دستگاه باید طوری قرار گیرد که دسترسی به پریز برق آسان باشد.

- عدم توجه به این امر میتواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی به دلیل نشت برق شود.
دستگاه را بروی یک سطح صاف و سخت که تحمل وزن دستگاه را داشته باشد نصب کنید
- عدم توجه به این امر می تواند منجر به لرزش های غیر عادی ، نویز یا بروز مشکلاتی برای محصول شود.
دستگاه را با فاصله مناسب از دیوار قرار دهید.
- عدم توجه به این امر می تواند سبب آتش سوزی به دلیل گرم شدن بیش از حد شود .
حداقل ارتفاع فضای آزاد برای بالای فر لازم است .

نشانه های هشدار جدی برا ی برق

تمام مواد خارجی زائد مثل گرد و خاک یا آب را از پایانه های دو شاخه برق خارج کرده و نقاط تماس را با استفاده از یک پارچه خشک ، تمیز کنید.

- دستگاه را از برق کشیده و پریز را با یک پارچه خشک ،تمیز کنید
- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا اتش سوزی شود.
سیم برق را به سوکت روی دیوار در جهت صحیح طوری بزنید که سیم به سمت پایین بیفتد.

- در صورتیکه دو شاخه برق را درجهت مخالف داخل پریز بزنید ، ممکن است سیم های داخل کابل آسیب دیده که این امر می تواند به شوک الکتریکی یا اتش سوزی منجر شود.

دو شاخه را محکم داخل پریز بزنید. از پریز برق آسیب دیده ، سیم برق آسیب دیده یا سوکت شل استفاده نکنید.

- این امر سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی می شود.
سیم برق را بیش از حد خم نکرده یا نکشید.
سیم را نپیچانید یا گره نزنید.
سیم را بر روی یک شی فلزی آویزان نکنید ، شی سنگین بر روی آن نگذارید ، آن را بین دو شی قرار نداده و یا سیم برق را داخل فضای پشت دستگاه فشار ندهید.
- این کار سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی می شود.
به هنگام خارج کردن دوشاخه از پریز، سیم برق را بکشید.
- سیم برق را با گرفتن دوشاخه از پریز خارج کنید.
- عدم توجه به این امر می تواند به شوک الکتریکی یا آتش سوزی منجر گردد.

به هنگام آسیب دیدن دستگاه با سیم آن با نزدیک ترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

نشانه های احتیاط برای برق

هنگامی که از دستگاه برای یک مدت طولانی استفاده نمی کنید یا در مواقع بروز طوفان های شدید که دارای صاعقه هستند، دستگاه را از برق بکشید.

- عدم توجه به این امر می تواند به شوک الکتریکی یا آتش سوزی منجر شود.

★ در صورت نشت گاز (مثل گاز پروپان ، گاز LP و غیره) فوراً و بدون لمس پریز برق دستگاه را تهویه کنید . دستگاه یا سیم برق را لمس نکنید.

- از پنکه تهویه استفاده نکنید.
- ممکن است یک جرقه سبب انفجار یا آتش سوزی شود.

به هنگام پختن یا بعد از پخت ، مراقب باشید که درب ، هیتر یا هر گونه از قطعات دیگر با بدن شما تماس پیدا نکند.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب سوختگی شود.

در حین استفاده از دستگاه داغ می شود.

به منظور جلوگیری از لمس المنت های حرارتی داخل فر مراقب باشید.

به هنگام حرکت دادن المنت های حرارتی ، مطمئن شوید که از تجهیزات طراحی شده برای حرکت دادن المنت حرارتی استفاده کرده و دستکش های ایمنی همراه دستگاه را بپوشید و بررسی کنید که دما بعد از عملکرد به اندازه کافی پایین آمده باشد . (حداقل دقیقه بعد از گریل یا پخت ترکیبی منتظر بمانید)

همواره به هنگام در آوردن ظرف از فر به منظور جلوگیری از سوختگی از دستکش استفاده کنید.

به هنگام باز کردن درب به اندازه یک بازو از دستگاه فاصله داشته باشید.

دلیل : بخار داغ آزاد شده از غذا می تواند سبب آتش سوزی شود.

گرم کردن نوشیدنی ها در مایکروویو می تواند منجر به جوشیدن با تاخیر شود ، بنا براین به هنگام لمس کردن ظرف مراقب باشید . به منظور جلوگیری از این موقعیت همواره ثانیه بعد از خاموش شدن فر منتظر بمانید، تا دما متعادل شود. در صورت سوختگی به دستور العمل های کمک اولیه زیر مراجعه کنید:

- محل سوختگی را به مدت ۱۰ دقیقه داخل آب سرد بگذارید.
- آن را با پارچه خشک و تمیز بپوشانید.
- از کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- با یک دکتر تماس بگیرید .

در صورتیکه سیم برق آسیب دیده باید آن را را توسط سازنده ، نماینده خدمات یا فرد واجد شرایط تعویض کنید.

کودکان باید نظارت شوند تا مطمئن شوند که با دستگاه بازی نمی کنند.

تخم مرغ آب پز شده نباید داخل مایکروویوگرم شود چون ممکن است بعد از گرم شدن بترکد

هشدار : محتوای بطری های کودکان باید کاملاً هم زده و تکان داده شده و دمای آن به منظور جلوگیری از سوختگی باید بررسی شود.

هشدار : تنها زمانی به کودکان اجازه دهید که بدون نظارت شما از دستگاه استفاده کنند که روش استفاده ایمن از دستگاه را به آن ها آموخته باشد.

هشدار: هنگامی که از دستگاه در یک حالت ترکیبی استفاده می شود ، کودکان باید حتماً نظارت شوند.

این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های ذهنی ، جسمی و حسی و یا افرادی که تجربه و دانش کمی برای استفاده از دستگاه دارند، طراحی نشده است مگر اینکه توسط فرد واجد شرایط یا یک فرد مسئول به منظور ایمنی نظارت شوند.

هشدار:قطعات قابل دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند . به منظور جلوگیری از سوختگی باید کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

هشدار : مطمئن شوید که دستگاه قبل از تعویض لامپ خاموش شده باشد تا امکان هر گونه شوک الکتریکی وجود نداشته باشد .

پریز برق را با دستان خیس لمس نکنید.

- این کار ممکن است به شوک الکتریکی منجر شود.

دستگاه را با کشیدن سیم برق از پریز هنگامیکه عملکرد ی در حال انجام است ، خاموش نکنید.

- زدن مجدد دو شاخه به پریز می تواند سبب جرقه و شوک الکتریکی شود.

تمام مواد بسته بندی را از کودکان دور کنید چون مواد بسته بندی می تواند برای کودکان مضر باشد.

- خطر بلعیدگی این مواد توسط کودکان وجود دارد.

این دستگاه برای استفاده توسط افراد با ناتوانی های ذهنی ، جسمی و حسی و یا افرادی که تجربه و دانش کمی برای استفاده از دستگاه دارند، طراحی نشده است مگر اینکه توسط فرد واجد شرایط یا یک فرد مسئول به منظور ایمنی نظارت شوند.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی، سوختگی یا جراحت شود.

هرگز از دستگاه برای اهدافی غیر از پخت استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب آتش سوزی شود.

ظروف بسته بندی را باز کنید (بطری های کودک ، بطری های شیرو .....) و درغذاهایی مانند تخم مرغ ، آجیل و ..... حفره هایی با چاقو ایجاد کنید.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب سوختگی یا صدمه به دلیل سوختگی غذا شود.

داخل دستگاه را فوراً پس از پخت لمس نکنید چون داخل دستگاه بعد از گرم شدن برای یک مدت طولانی یا گرم شدن مقداری غذا داغ می شود.

- عدم توجه به این امر می تواند سبب سوختگی شود.

از فویل آلومینیوم ، اشیاء فلزی (مثل ظروف ، چنگال) یا ظروف دارای نوارهای نقره ای یا طلایی در این دستگاه استفاده نکنید.

- سبب ایجاد جرقه یا آتش سوزی می شود .

هرگز ظروف پلاستیکی یا کاغذی را گرم نکنید و از آن ها در عملکرد OVEN استفاده نکنید.

- عدم توجه به این امر می توان سبب آتش سوزی شود.

به هنگام پخت غذا با فر مراقب باشید غذا با هیتر تماس پیدا نکند.

- این کار سبب آتش سوزی می شود.

غذا را بیش از حد گرم نکنید.

- این کار سبب آتش سوزی می شود.

غذا ها را در کاغذ مثل روزنامه یا مجله نپیچید.

- این کار سبب آتش سوزی می شود .

از اسپری های قابل اشتعال نزدیک فر استفاده نکرده و چیزی اطراف آن نگذارید.

- این کار سبب آتش سوزی یا انفجار می شود.

هنگامیکه غذا داخل محفظه پخت است ، درب را باز نکنید.

- در صورتیکه درب را باز کنید ، جریانی از اکسیژن خارج می شود و این سبب آتش سوزی می شود.

انگشتان ، مواد خارجی یا اشیاء فلزی مثل سنجاق یا سوزن را داخل ورودی ، خروجی و یا حفره های دستگاه وارد نکنید . در صورتیکه مواد خارجی داخل هر یک از این حفره ها شود، دو شاخه را از پریز خارج کرده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید .

- عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی یا صدمه می شود.

هرگز ظروف را تا آخر پر نکرده و ظرفی را انتخاب کنید که دهانه آن عریض تر از انتهای آن باشد تا از سرریز شدن مایع جلوگیری شود. بطری های دارای دهانه های باریک در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر می شود.

هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد بترکد.

المنت های گرمایی را لمس نکنید و یا دیواره ای داخل فر تا زمانیکه خنک نشده اند ، لمس نکنید .

کابل برق را داخل آب قرار نداده و آن را از سطوح گرمایی دور نگه دارید .

در صورتیکه سیم برق یا دو شاخه آن آسیب دیده است ، از آن استفاده نکنید .

به هنگام خالی بودن فر از دستگاه استفاده نکنید . به منظور ایمنی دستگاه به طور خودکار قطع می شود.
شما می توانید بعد از۳۰ دقیقه به طور عادی از دستگاه استفاده کنید. بهترین کار این است که همیشه یک لیوان آب داخل فر بگذارید . در صورت به کار افتادن تصادفی فر آب انرژی مایکروویو را جذب می کند.

هشدار : در صورتیکه درب یا لاستیک های آن آسیب ببینند ، نباید با فر کار کنید تا زمانیکه توسط فرد واجد شرایط تعمیر شود.

هشدار : مایعات و دیگر غذاها نباید در ظرف مهر و موم شده گرم شوند چون ممکن است منفجر شوند.

در صورتیکه دستگاه داخل آب مانده فوراً برق را قطع کرده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید .

- عدم توجه به این امر می تواند سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.

هرگز خودتان اقدام به تعمیر ، باز کردن یا تغییر دستگاه نکنید.

- عدم توجه به این امر می تواند به آتش سوزی یا شوک الکتریکی منجر شود.

هرگز خودتان اقدام به تعمیر، باز کردن یا تغییر دستگاه نکنید.

- در صورتیکه جریان ولتاژ بالا وارد مدار محصول شود، ممکن است سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- ممکن است در معرض امواج الکترو مغناطیس قرار بگیرید.
- هنگامیکه تعمیر دستگاه لازم باشد ، با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.

هشدار: تعمیر توسط هر فرد غیر تکنسین خدمات که شامل برداشتن در پوش می شود ، خطرناک است چون باعث می شود که شما در معرض انرژی مایکروویو قرار بگیرید.

درصورتیکه مواد خارجی مثل آب وارد دستگاه شود ، دستگاه را از پریز بکشید ،و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.
- عدم توجه به این امر سبب شوک الکتریکی یا آتش سوزی می شود.
در صورتیکه دود مشاهده می کنید ، دستگاه را خاموش کرده ، یا آن را از پریز بکشید و درب را به منظور خاموش شدن هر گونه شعله بسته نگه دارید.

نشانه های احتیاط برای استفاده

هشدار

شما باید از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو هستند . از هر گونه ظروف فلزی ، ظروف شام با نوارهای طلایی یا نقره ای ، سیخ و .... در دستگاه استفاده نکنید. گیره های فلزی را از بسته بندی های کاغذی یا پلاستیکی را باز کنید.
دلیل : جرقه های الکتریکی ممکن است اتفاق افتاده و به فر صدمه برساند.

به هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی ، به دلیل احتمال جرقه مراقب دستگاه باشید.
مقدارهای کم غذا ممکن است زمان کمتری برای گرم کردن نیاز داشته باشد
در صورتیکه زمان های عادی برای این غذاها در نظر بگیرید ، ممکن است بیش از حد گرم شده و بسوزد.
ممکن است صدای کلیک مانندی در حین عملکرد دستگاه متوجه شوید (خصوصاً به هنگام یخ زدایی غذا ها)
دلیل : این صدا به هنگام تغییر خروجی برق عادی می باشد .
کودکان هرگز نباید از دستگاه استفاده کرده و یا با فر بازی کنند و هرگز نباید فر بدون نظارت رها شوند . اقلام مورد علاقه کودکان نباید داخل فر یا بالای آن قرار داده شود.
کودکان باید نظارت شوند که با فر بازی نمی کنند.

مراقب باشید چون نوشیدنی ها و غذا ها ممکن است بعد از گرم شدن خیلی داغ شوند.
- به خصوص به هنگام غذا دادن به کودک ، بررسی کنید که به اندازه کافی خنک شده باشد .
- به هنگام گرم کردن مایعات مثل آب یا نوشیدنی مراقب باشید.
- در حین پخت یا بعد از آن نوشیدنی را هم بزنید.
- از استفده ظروف شیشه ای با دهانه باریک خودداری فرمایید.
- ظرف را حداقل بعد از ۳۰ ثانیه بعد از گرم شدن در آورید .
- عدم توجه به این امر می تواند به سرریز شدن محتوا و سوختگی شود.
غذا یا هر کدام از قطعات آن را فوراً بعد از پخت دست نزنید.
- از دستکش استفاده کنید چون ممکن است داغ شده و دستانتان بسوزد.
- در صورتیکه ظرف سر بسته یا ماهی تابه های چند منظوره را به سمت خودتان بکشید ، ممکن است غذا ریخته و سبب سوختگی شود.
در صورتیکه سطح ترک برداشته است ، دستگاه را خاموش کنید.
- عدم توجه به این امر می تواند به شوک الکتریکی بیانجامد.
شیشه درب فر را با یک سطح تیز نخراشید.
- این امر سبب صدمه دیدن شیشه یا شکستن می شود.
بر روی دستگاه نایستاده و یا اشیاء (مثل لباس ، درب فر ، شمع روشن ، سیگار روشن ، ظرف ، مواد شیمیایی ، اشیاء فلزی و .....) را بر روی دستگاه نگذارید.
- اقلامی مثل لباس ممکن است لای در گیر کند.
- این کار سبب شوک الکتریکی و بروز مشکلاتی برای محصول یا آسیب رسیدن به شما می شود.

⃠ از دستگاه با دست های خیس استفاده نکنید.
-این امر سبب ایجاد شوک الکتریکی می شود .
مواد اسیدی مثل حشره کش ها را بر روی سطح دستگاه اسپری نکنید .
-علاوه بر مضر بودن برای بشر ، ممکن است سبب شوک الکتریکی ، آتش سوزی و یا ایجاد مشکل برای محصول شود.
فشار بیش از حد بر روی محصول وارد نکرده و به در و داخل دستگاه فشار وارد نکنید.
-این امر سبب از بین رفتن شکل محصول یا آسیب به دلیل نشت امواج الکتریکی می شود.
-آویزان شدن بر روی درب ممکن است سبب سقوط دستگاه و ایجاد صدمه شود.
-در صورتیکه درب آسیب دیده از دستگاه استفاده نکرده و با نزدیکترین مرکز خدمات تماس بگیرید.
دستگاه را بر روی یک سطح شکسته مثل سینک یا اشیاء شیشه ای قرار ندهید.
-این کار سبب آسیب رسیدن به سینک یا شی شیشه ای می شود .
از دستگاه فقط بعد از بسته شدن درب استفاده کنید.
-در صورتیکه از دستگاه هنگامیکه مواد خارجی مثل مواد زائد غذا و ..... لاستیک های درب را آلوده کرده است ، استفاده کنید ممکن است برای دستگاه مشکلاتی پیش بیاید.
به هنگام در آوردن مواد بسته بندی غذا که تازه از فر در آورده اید ، مراقب باشید.
-در صورتیکه غذا داغ باشد ، ممکن است بخار خارج شده از غذا به هنگام باز کردن بسته بندی آن است شما را بسوزاند.
با کشیدن سیم برق دستگاه را از برق نکشید ، همواره دو شاخه را در دست گرفته و آن را از خروجی خارج کنید.
-صدمه دیدن سیم ممکن است سبب ایجاد اتصال کوتاه ، آتش سوزی و یا شوک الکتریکی شود.
صورت یا بدن خود را به هنگام پخت و پز و یا باز شدن درب بعد از پخت ، نزدیک دستگاه نبرید

- مراقب باشید کودکان نزدیک دستگاه نشوند.
- عدم توجه به این امر ممکن است سبب سوختگی به دلیل گرمای بیش از حد شود.
- غذا یا شی ممکن است افتاده و سبب سوختگی یا آسیب رسیدن به کودکان شود.

در حین پخت یا فوراً بعد از آن درب ، داخل یا ظرف داخل آن را با ریختن آب داخل آن به طور ناگهانی سرد نکنید.
- ممکن است این کار سبب آسیب رسیدن به دستگاه به شده و یا بخار یا آب پاشیده شده ممکن است سبب سوختگی یا جراحت شود.
این دستگاه برای استفاده با ابزار تایمر خارجی یا سیستم های کنترل از راه دور طراحی نشده است .

⚠ هشدار نشانه های هشدار جدی برای تمیز کردن

⃠ دستگاه را با پاشیدن آب بر روی آن تمیز نکنید .
این کار ممکن است سبب از بین رفتن رنگ ، آسیب رسیدن به دستگاه ، شوک الکتریکی یا آتش سوزی شود.
- قبل از تمیز کردن یا انجام عملیات رسیدگی به دستگاه ، دو شاخه را از سوکت روی دیوار کشیده و غذاهای با قیمانده را از درب و محفظه پخت در آورید .

- عدم توجه به این امر ممکن است به شوک الکتریکی یا آتش سوزی منجر شود.

هرگز از مواد ساینده یا اشیاء فلزی تیزبرای تمیز کردن درب فر استفاده نکنید چون این مواد سطح را خراش داده که سبب شکستن شیشه می شود.
از فر مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.
به منظور ایمنی ، از تمیز کننده های فشار بالا یا جت بخار استفاده نکنید.

هشدار نشانه های احتیاط برای تمیز کردن

فر باید مرتباً شده و هر گونه غذای اضافی خارج شود.
عدم توجه به نگه داری و مراقبت از فر در شرایط تمیز منجر به از بین رفتن سطح می شود که این امر می تواند تاثیر معکوسی بر عمر دستگاه داشته و می تواند به مو قعیت خطرناکی منجر شود.

مراقب باشید که در هنگام تمیز کردن دستگاه به خودتان صدمه نزنید.(خارجی / داخلی)
- ممکن است ، توسط لبه های تیز دستگاه صدمه ببینید.
دستگاه را با یک تمیز کننده بخار تمیز نکنید.
- این ممکن است سبب ساییدگی دستگاه شود.

احتیاط ها به منظور جلوگیری از در معرض قرار گرفتن انرژی ماکروویو

عدم توجه به احتیاط های ایمنی زیر ممکن است سبب قرار گرفتن شما در معرض انرژی مایکروویو شود:

(a)تحت هیچ شرایطی نباید اقدام به کار کردن با فر با درب باز کنید یا قفل های ایمنی درب را باز کنیدیا هر گونه شی را وارد حفره های قفل کنید.
(b)هیچ گونه شی را بین درب فر (قسمت جلویی نگذارید و یا اجازه ندهید که باقی مانده مواد غذایی یا تمیز کننده بر روی لاستیک های درب جمع شود. مطمئن شوید که درب و سطوح لاستیکی داخل آن همواره تمیز باشد).
(c)در صورتیکه فر آسیب دیده است با آن کار نکنید تا زمانی که توسط یک تکنسین واجد شرایط آموزش دیده توسط کارخانه تعمیر شود. این مساله از اهمیت ویژه ای بر خوردار است که درب کاملاً بسته شده و هیچ گونه آسیبی از نوع زیر به آن وارد نشود:
۱) درب خم نشده باشد
۲) لولاهای درب (شکسته یا شل نشده باشد)
۳) لاستیک های درب و سطوح آن آسیب ندیده باشد .
(d)فر نباید توسط هیچ فردی به غیر از تکنسین خدمات میکروویو واجد شرایط آموزش دیده توسط کارخانه تنظیم شود.

این محصول دارای کلاس B درجه دو ISM می باشد. تعریف گروه دو که شامل تمام تجهیزات ISM است که در آن انرژی فرکانس رادیویی تولید می شودو به صورت تابش الکترو مغناطیسی استفاده می شود ، می باشد. تجهیزات کلاس B برای استفاده در محیط های خانگی و محیط هایی که به طور مستقیم به منبع برق ولتاژ پایین مثل ساختمان های خانگی وصل می شود، مناسب می باشد.

فهرست

نصب فر مایکروویو ۱۲

۱۲

قبل از استفاده ۱۳

۱۳

ویزگی های فر ۱۶

۱۶

استفاده از فر ۱۷

۱۷

تمیز کردن و مراقبت ۴۸

۴۸

عیب یابی و کدهای خطا ۵۰

۵۰

خصوصیات فنی ۵۳

۵۳

۱۲ نصب و اتصال

۱۳ ویزگی های فر
۱۴ لوازم جانبی
۱۵ پنل کنترل

۱۶ تنظیم ساعت

۱۷ انواع گرم کردن
۱۹ استفاده از حالت Oven
۲۷ تنظیم زمان پخت
۲۸ تنظیم زمان پایان
۲۹ عملکرد رزرو زمان پخت
۳۰ استفاده از منوی سرعت
۳۳ چگونگی عملکرد فر مایکروویو
۳۵ استفاده از حالت microwave
۳۶ خاموش کردن برق دستگاه
۴۶
۴۷ قفل ایمنی کودک

۴۸ استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار
۴۹ تمیز کردن مایکروویو

۵۰ نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

۵۱ عیب یابی
۵۲ کد خطا

۵۳ خصوصیات فنی

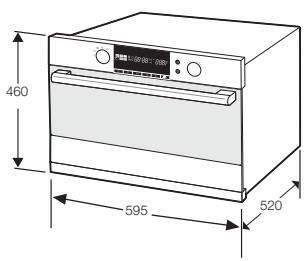
نصب فر مایکروویو شما

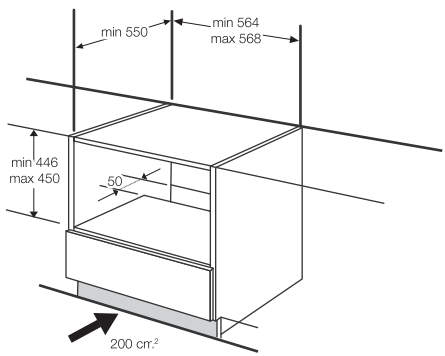
نصب و اتصال

- این دستگاه برای استفاده در محیط های تجاری طراحی نشده است .
- لطفاً به دستور العملهای نصب ارائه شده توجه کرده و دقت داشته باشید که این دستگاه فقط باید توسط فرد واجد شرایط نصب گردد.
- این دستگاه به یک دو شاخه مجهز بوده و باید به یک سوکت زمینی مناسب وصل گردد. فیوز باید در amps ۱۶ درجه بندی شود.

- در صورتیکه به یک سوکت جدید نیاز دارید ، نصب و اتصال کابل باید توسط یک برق کار واجد شرایط انجام شود.
در صورتیکه دو شاخه دیگری قابل دسترس نیست ، یک وسیله قطع پل باید در محل نصب با فاصله حداقل ۳ میلی متر وجود داشته باشد.
- آدایتور، نوار های چند راهی و سیم های کمکی نباید برای این دستگاه استفاده شود. اضافه جریان ممکن است سبب آتش سوزی شود.
- **وصل برق**

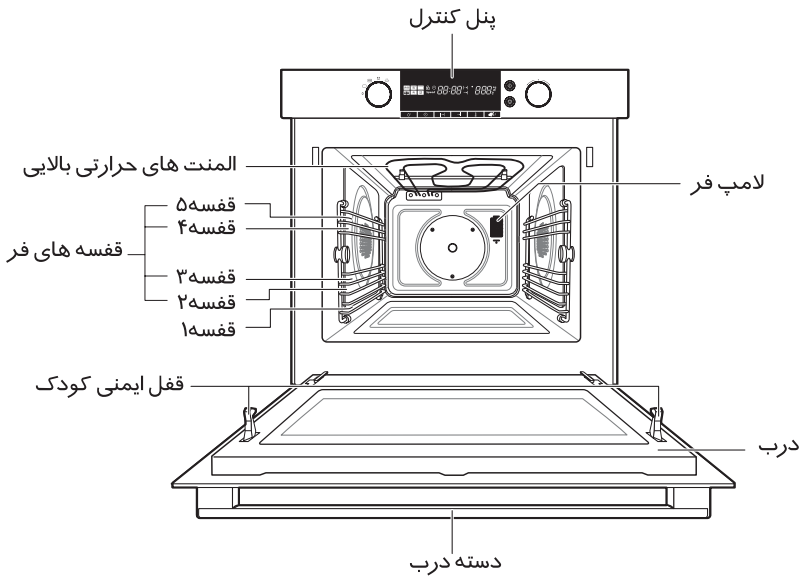
هنگامیکه دستگاه را برای اولین بار به برق وصل می کنید ، تمامی قطعات به مدت یک ثانیه روشن می شود.
بعد از ۳ ثانیه علامت ۱۲:۰۰ چشمک زده و به شما نشان می دهد که باید ساعت را تنظیم کنید.
فراموش نکنید که به هنگام روشن کردن دستگاه و تغییر فصل از تابستان ، ساعت را تنظیم کنید.





ویژگی های فر

ویژگی های فر

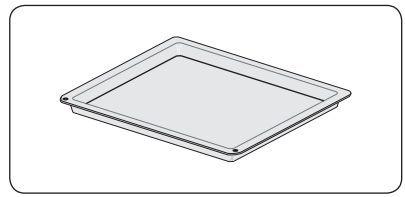


نکته :

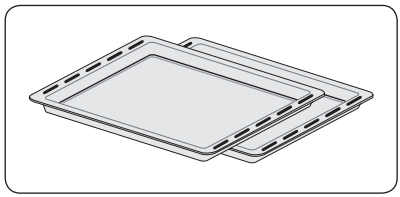
- قفسه ها باید از پایین به بالا شماره بندی شوند.
- قفسه شماره ۴ و ۵ معمولا برای عملکرد گریل استفاده می شود.
- قفسه شماره ۲ و۳ عمدتاً برای عملکرد مایکروویو استفاده می شود.
- لطفاً به دستور العملها ی پخت شامل در این دفترچه برای تشخیص قفسه مناسب برای ظرف غذای مورد نظرتان مراجعه کنید.

لوازم جانبی

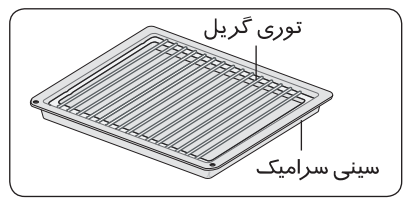
لوازم جانبی زیر به همراه فر مایکروویو شما تامین شده اند:



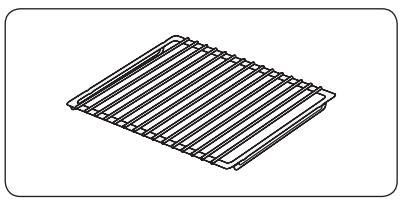
۱ سینی سرامیکی
(مناسب برای حالت مایکروویو)



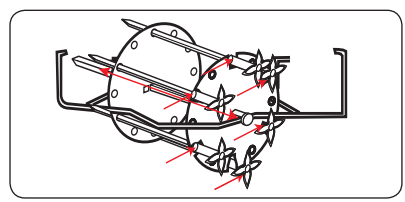
۲ دو سینی پخت
(برا ی حالت مایکروویو استفاده نکنید)



۳ توری داخل سینی سرامیک
(مناسب برای منوی سریع و حالت گریل)



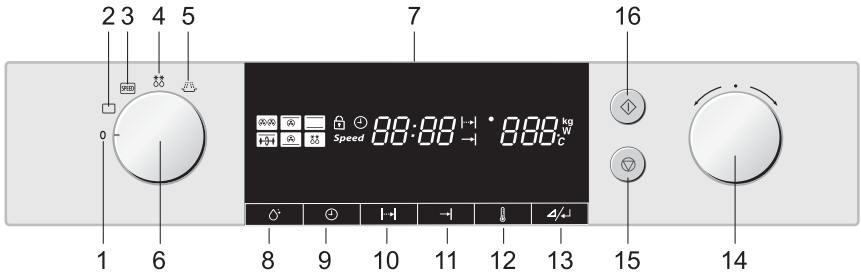
۴ توری فر
(مناسب برای حالت مایکروویو)



۵ کباب پز چرخان
(لطفاً از روغن زیتون یا روغن حیوانی برای قسمتهای چرخان قبل از اولین استفاده از کباب پز استفاده نمائید.)

نکته :

لطفاً به راهنمای پخت همراه این دستگاه برای تشخیص ظرف مورد نیاز برای پخت غذاهایتان مراجعه کنید.



۱. خاموش
۲. حالت فر
۳. حالت منوی سریع
۴. حالت یخ زدایی سریع
۵. حالت مایکروویو
۶. انتخابگر حالت
۷. نمایش گر
۸. تمیز کردن با بخار
۹. ساعت
۱۰. زمان پخت
۱۱. زمان پایان
۱۲. دما
۱۳. سطح توان / ورودی
۱۴. انتخاب گر چند منظوره
۱۵. توقف / لغو
۱۶. شروع

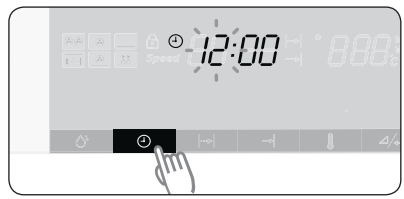
استفاده از درجه pop up

نکته
انتخابگر حالت (شماره۶) و انتخابگر چند منظوره (شماره ۱۴) درجه هایpop up هستند.
برای تنظیمات مورد نظر فقط آن ها را بچرخانید.

قبل از شروع

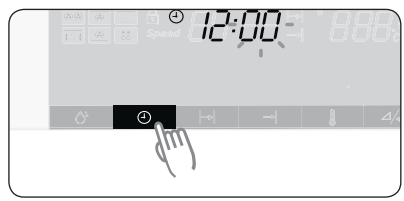
تنظیم ساعت

به هنگام اتصال به برق برای اولین بار ، لطفاً بعد از تنظیم ساعت از دستگاه استفاده کنید.
هنگامیکه دستگاه را برای اولین بار به برق می زنید ، نمایشگر روشن می شود.
بعد از ۳ ثانیه نشانگر ساعت و عدد ۱۲:۰۰ بر روی نمایشگر چشمک می زند.



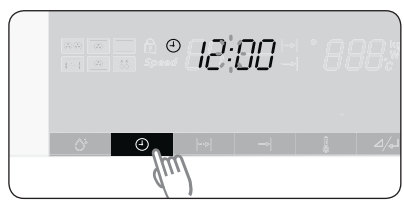
۱ **CLOCK** را فشار دهید .
"۱۲" شروع به چشمک زدن می کند.

۲ درجه چند منظوره را برای تنظیم ساعت بچرخانید.



۳ دو باره CLOCK را فشار دهید .
"OO" شروع به چشمک زدن می کند.

۴ درجه چند منظوره را برای تنظیم دقیقه بچرخانید.



۵ CLOCK را مجدداً فشار دهید .
ساعت در عرض ۵ ثانیه تنظیم می شود.

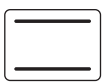
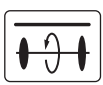
استفاده از فر

انواع گرم کردن

جدول زیر حالت های مختلف گرم کردن و تنظیمات موجود فر شما را به طور خلاصه بیان می کند.
از راهنما های پخت آمده در این صفحه که حالت و تنظیمات مناسب را برای تمام غذاها ارائه می دهد ، استفاده کنید.

حالت فر (OVEN)

جدول زیر حالت های مختلف فر و تنظیمات فر را ارائه می دهد . از جداول راهنمای پخت زیر به عنوان دستور العمل هایی برای پخت استفاده کنید.

حالت	توضیح
	تنظیم دو گانه : غذا توسط بخار داغ تولید شده در کناره های راست وچپ فر گرم می شود. این تنظیمات گرم شدن یک طرفه را تامین کرده و برای پخت مناسب است .
	حرارت + تنظیمات گرمایی بالایی هوای داغ و گرمای المنت گرمایی بالایی ترکیب می شوند. این حالت برای برشته کردن وسرخ کردن غذا ها مناسب می باشد.خصوصاً برای گوشت ها توصیه می شوند.
	**تنظیمات گرمایی سنتی** گرما از المنت های پایینی وارد غذا می شود. این تنظیمات برای پخت و سرخ کردن مناسب می باشد.
	**تنظیم کباب پز چرخان و گریل** مواد غذایی توسط المنت حرارتی بالایی گرم می‌شوند. در زمان کباب کردن موتور کباب پز چرخان می‌چرخد. این عملکرد بدون استفاده از کباب پز چرخان نیز قابل استفاده می‌باشد.
	تنظیمات المنت پایینی + حرارت هوای داغ و المنت پایینی حرارت ترکیب شده بنابراین غذا برشته شده و سرخ می شود.

حالت منوی سریع

حالت	توضیح
SPEED	از ۱۲ تنظیمات منوی سریع از پیش برنامه ریزی شده برای پخت سریع سرخ کردن یا پختن‌غذاهای مورد نظر استفاده کنید. زمان پخت و سطوح توان به طور خودکار تنظیم می شوند. تنها وزن را برای شروع پخت انتخاب کنید.

حالت یخ زدایی سریع

حالت	توضیح
	از پنج برنامه پیش برنامه ریزی شده برای یخ زدایی استفاده کنید. زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می شوند. شما تنها برنامه و وزن را برای یخ زدایی انتخاب نمایید.

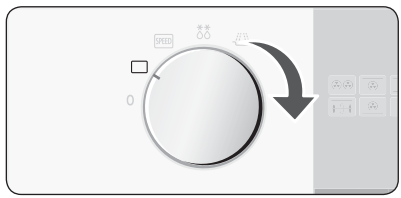
حالت مایکروویو

حالت	توضیح
	انرژی مایکروویو برا ی پخت و یخ زدایی استفاده می شود. این برنامه پخت سریع را بدون تغییر رنگ یا شکل غذا ارئه می کند . سطح توان و زمان پخت به طور دستی برای پخت غذای مورد نظرشما تنظیم می شوند.

استفاده از حالت فر

پنج تنظیمات در این حالت موجود می باشد . راهنمای پخت در صفحه ۲۶ -۲۱را برای تعیین تنظیمات مناسب بررسی کنید:

تنظیم حالت فر



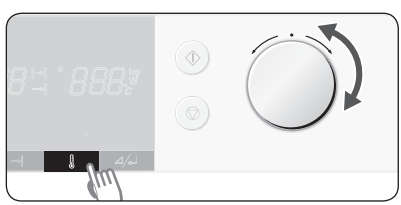
۱ درجه (MODE SELECTOR انتخاب گر حالت)را برای موقعیت حالت بچرخانید.

۲ انتخاب گر چند منظوره را برا ی حالت مورد نظر فر بچر خانید . نمایشگر فر حالت تنظیم شده را نمایش می دهد.

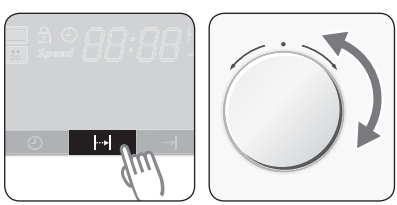
	حرارت دوگانه	180°c
	حرارت + المنت گرمایی بالایی	180°c
	گرمای معمولی	200°c
	گریل +کباب پز چرخان	220°c
	حرارت + المنت گرمایی پایینی	180°c

نکته :

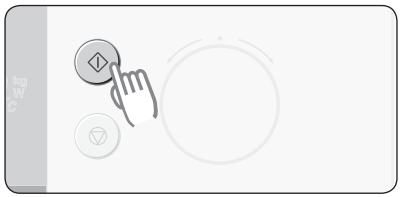
هیتر حرارتی و کلید هیتر گریل برای تنظیم دما روشن و خاموش می شود.



۳ برای تغییر دما، TEMP RETURE را فشار دهید و انتخاب گر دما را برای تنظیم دمای مورد نظر بچرخانید.



۴ برای تنظیم زمان پخت ، COOK TIME را فشار دهید و انتخابگر را برای تنظیم زمان پخت مورد نظر بچر خانید.



۵ تکمه START را فشار دهید.
نشانگر TEMPRETURE بر روی
نمایشگر روشن شده و بعد از رسیدن
دما به دمای تنظیم شده
چشمک می زند.

نکته :

۱) در حین پخت ، زمان پخت و دما برای تغییر تنظیمات موجود می باشد.

۲) در حالت فر (OVEN) هیتر حرارتی و المنت های گرمایی بالایی و پایینی برای تنظیم دما به کار می افتد.

۳) در حین پخت ، دمای داخلی را با فشار دادن TEMPRETURE و POWER/ENTER به طور هم زمان تنظیم کنید.

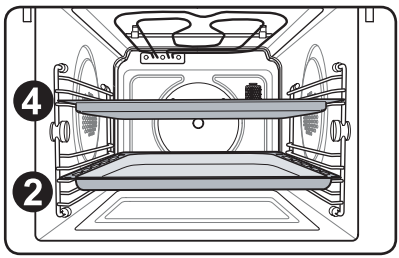
نکته مهم :

به هنگام استفاده از حالت فر ، اطمینان حاصل نمایید که ظروف پخت شیشه ای در برابر دمای پخت ۲۵۰°C-۴۰ مقاوم باشد.

تنظیم گرمایی دوگانه ( )

غذا توسط هوای داغ آزاد شده از کناره های چپ و راست فر گرم می شود. این تنظیمات برای پخت مناسب می باشد.

هنگامیکه از دو سینی پخت به طور همزمان استفاده می کنید ، سینی ها را بر روی سطح 2 و 4 قرار دهید.



لطفاً اطمینان حاصل نمایید که ظروف پخت در برابر دمای ۲۵۰°C-۴۰ مقاوم باشد.

راهنمای پخت

از دما و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستور العمل هایی برای پخت استفاده کنید.
توصیه می کنیم که فر را با حالت DUAI CONVECTION از قبل گرم کنید.

غذا	سطح قفسه	دما	ظروف	زمان (ساعت)
کیک فندقی با قالب مربع	2	160-170	توری فر	1:00-1:10
کیک لیمو با قالب گرد	2	150-160	توری فر	0:50-1:00
کیک اسفنجی	3	150-160	توری فر	0:35-0:45
کیک میوه ای	3	150-170	توری فر	0:25-0:35
کیک میوه ای اشترو دل مسطح (خمیر)	3	150-170	سینی پخت	0:30-0:40
شیرینی	3	170-180	سینی پخت	0:10-0:15
قرص نان	2	180-190	سینی پخت	0:10-0:15
کلوچه	3 / 4	160-180	دو سینی پخت	0:10-0:20

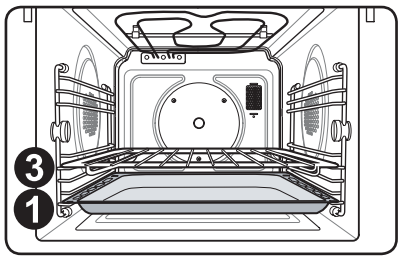
نکته

گرم کردن از قبل توصیه می شود.

حرارت + المنت حرارتی بالایی ( )

در این حالت هوای داغ و المنت گرمایی ترکیب می شود. این تنظیمات برای برشته کردن و سرخ کردن غذا ها مناسب می باشد . این تنظیمات برا ی پخت گوشت توصیه می شود.

به هنگام پخت گوشت ، آن را بر روی توری فر سطح 3 گذاشته و سینی پخت را برای ریختن قطرات آب گوشت بر روی سطح 1 قرار دهید.



لطفاً اطمینان حاصل نمایید که ظروف شیشه ای پخت در برابر دماهای پخت۲۵۰C-۴۰ مقاوم باشند.

راهنمای پخت

از دما و زمان های ارائه شده در جدول زیر به عنوان دستور العمل هایی برای سرخ کردن گوشت ها استفاده کنید. توصیه می کنیم فر را با حالت گرمایی CTION TOP CONVE از قبل گرم کنید.
گوشت را بر روی توری فر گذاشته و آن را بر روی قفسه ای که در جدول زیر توصیه شده است بگذارید و سینی پخت به عنوان ماهی تابه روغن در روی سطح یک استفاده کنید.

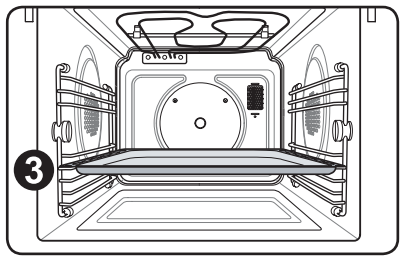
غذا	سطح قفسه	دما	ظروف	زمان (ساعت)
گوشت گاو کبابی	1 / 3	170-190	توری فر / سینی پخت	1:00-1:30
گوشت متوسط ۱ کیلو گرم	1 / 3	180-200	توری فر / سینی پخت	1:30-2:00
ماهیچه کبابی / ران ۰/۸ کیلو گرم	1 / 2	190-210	توری فر / سینی پخت	0:50-1:20
جوجه کامل / جوجه ۱ کیلو گرم	1 / 3	170-190	توری فر / سینی پخت	0:50-1:10
ماهی کامل تقسیم شده به ۲ قطعه	1 / 4	170-180	توری فر / سینی پخت	0:30-0:40
اردک کبابی ۰/۳ کیلو گرم	1 / 4	180-200	توری فر / سینی پخت	0:25-0:35

نکته:
گرم شدن از قبل توصیه می شود.

تنظیمات گرمایی سنتی ( )

گرما از المنت های گرمایی بالایی و پایینی به داخل غذا نفوذ می کند . این تنظیمات برای پخت و سرخ کردن مناسب می باشد.

سینی پخت با توری فر معمولاً بر روی سطح 3 فر قرار داده می شود.



لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای پخت در برابر دمای پخت ۲۵۰°C-۴۰ مقاوم می باشد.

راهنمای پخت :

از دما ها و زمان های موجود در این جدول به عنوان دستور العمل هایی برای پخت استفاده کنید.
توصیه می کنیم که فر را با حالت CONVEN TION از قبل گرم کنید.

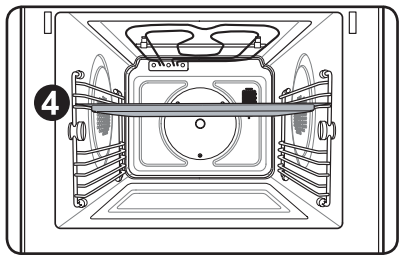
غذا	سطح قفسه	دما	ظروف	زمان (ساعت)
لازانیا	3	200-220	توری فر	0:25-0:35
گراتین سبزیجات	3	180-200	توری فر	0:20-0:30
گراتین سیب زمینی	3	180-200	توری فر	0:25-0:35
پیتزای منجمد	3	160-180	سینی پخت	0:10-0:15
چیپس	3	200-220	سینی پخت	0:15-0:20
کیک مرمر	3	180-200	توری پخت	0:50-1:10
مافین	3	180-200	توری پخت	0:10-0:15
کلوچه	4	180-200	سینی پخت	0:08-0:15

نکته:
گرم شدن از قبل توصیه می شود.

تنظیمات گریل و کباب پز چرخان ( )

غذا توسط المنت های بالایی و پایینی گرم می شود.

برای گریل: سینی سرامیکی با توری گریل معمولاً برروی سطح 4 قرار می گیرد.



لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای پخت در برابر دمای پخت ۲۵۰°C-۴۰ مقاوم می باشد.

راهنمای پخت

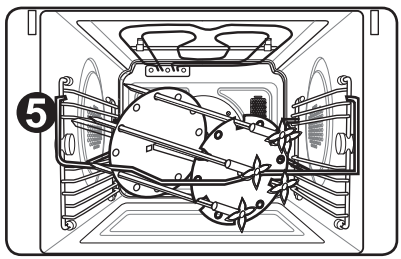
از دماها و زمان های موجود در این جدول برای گریل کردن غذاها استفاده کنید.
دما گریل c ۲۲۰ را تنظیم کرده و ۳ دقیقه از قبل گرم کنید.

غذا	سطح قفسه	طرف اول زمان (دقیقه)	طرف دوم زمان (دقیقه)	ظروف مورد نظر
کباب	4	8-10	6-8	توری گریل با سینی سرامیک
استیک گوشت	4	7-9	5-7	توری گریل با سینی سرامیک
سوسیس	4	4-6	3-5	سینی پخت
قطعات جوجه	4	10-15	8-10	توری گریل با سینی سرامیک
استیک ماهی سالمون	4	8-12	6-10	توری گریل با سینی سرامیک
سبزیجات خرد شده	5	5-7	3-5	سینی پخت
تست	5	2-3	1-2	توری فر
تست پنیر	5	4-5	-	توری فر

تنظیمات گریل و کباب پز چرخان ( )

غذا توسط المنت های بالایی و پایینی گرم می شود.

برای کباب کردن از طریق کباب پز چرخان، لازم است تا نگهدارند کباب پز را در طبقه ۵ قرار دهید . کباب پز چرخان را به روی نگهدارنده قرار داده و لازم است تا میله مرکزی در شکاف داخل فر قرار داده شود. همانطوریکه در شکل ملاحظه می‌نمائید می‌توانید از کباب‌پز چرخان با ۶ سیخ کوچک استفاده نمائید. برای تکه های بزرگتر گوشت، سیخ کوچک و حلقه‌های دور آن را خارج کرده و فقط از سیخ مرکزی بزرگ استفاده نمائید.



در زمان گریل کردن ۶ سیخ کوچک به طور خودکار می‌چرخند. دقت نمائید تا کباب پز چرخان از همان دقایق اولیه به شکل صحیح بچرخد.

معمولا کباب پز چرخان دارای یک دستگیره می‌باشد که به سیخ مرکزی پیچ شده و استفاده از آن را آسانتر می‌نماید. قبل از بستن در فر، دستگیره را خارج نمائید.

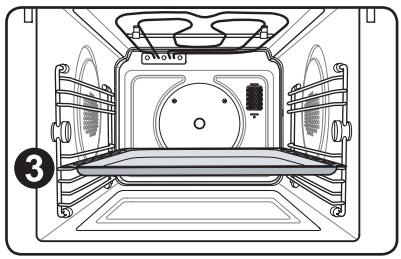
نکته:

دماهای توصیه شده برای گریل ۲۲۰°C می باشد. گرم کردن از قبل به مدت ۳ دقیقه توصیه می شود.

حرارت + المنت پایینی حرارتی ( )

هوای داغ و المنت حرارتی پایینی برای گرم کردن غذا ترکیب می شوند. این تنظیمات برای برشته شدن و سرخ کردن مناسب می باشد.

سینی پخت یا توری فر اغلب برروی سطح 3 استفاده می شود.



لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای پخت در برابر دمای پخت ۲۵۰°C-۴۰ مقاوم می باشد.

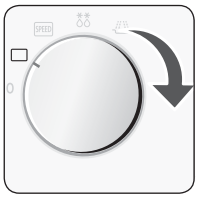
راهنمای پخت

از دماها و زمان های زیر دراین جدول به عنوان دستورالعمل هایی برای پخت استفاده کنید.
توصیه می کنیم که فر را با حالت**CONVECTION** از قبل گرم کنید.

غذا	سطح قفسه	دما	ظروف	زمان (ساعت)
پیتزا تازه	3	180-200	سینی پخت	15-25
کیک اسفنجی از قبل پخته شده خنک	2	180-200	توری فر	10-15
پیتزا منجمد	2	180-200	سینی پخت	15-20
پیتزا منجمد	3	200-220	توری فر	10-15
پیتزای خنک	3	180-200	سینی پخت	8-15
کلوچه پفی منجمد با مغز میوه	2	180-200	سینی پخت	10-15

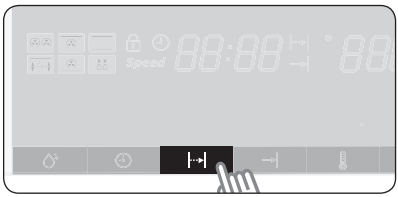
نکته

گرم کردن از قبل توصیه می شود.

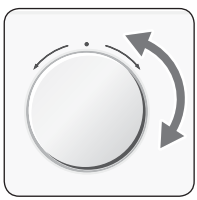


۱ عملکرد مورد نظر و دما را انتخاب کنید.
برای اطلاعات بیشتر در مورد سطوح توان به صفحات۳۷ -۳۶ مراجعه کنید.

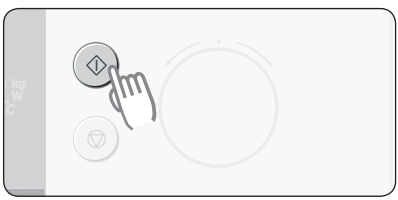
نکته : در صورتیکه پنل کنترل به مدت ۵ ثانیه فشار داده نشود، تکمه start چشمک می زند.



۲ تکمه cook time را فشار دهید.



۳ درجه**Mul ti -function** را برای تنظیم زمان مورد نظر پخت بچرخانید.
۱) بعد از ۵ ثانیه تنظیم زمان پخت به طور خودکار انجام شده و **start** چشمک می زند.
۲) **Cook time** را برای اتمام تنظیمات پخت فشار دهید.

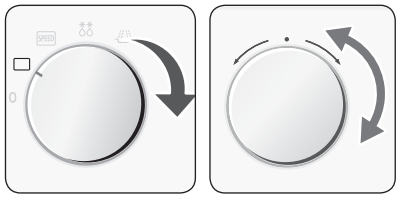


۴ **start** را فشار دهید. فر فورا شروع به کار می کند.

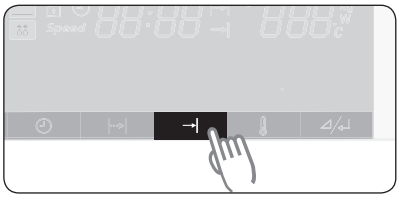
۵ هنگامیکه زمان تنظیم شده می گذرد، سیگنال صوتی هشدار داده ، و فر به طور خودکار خاموش می شود.

نکته

در حین پخت شما می توانید زمان از پیش تنظیم شده را با درجه **Mul ti -function** برای عملکرد بهتر پخت تنظیم کنید.



۱ عملکرد و دمای مورد نظر را انتخاب کنید.

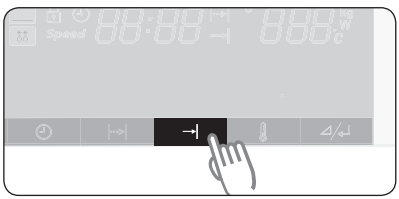


۲ تکمه **End time** را فشار دهید.
زمان کنونی برروی نمایشگر چشمک می زند.

مثال: زمان کنونی ۱۳:۰۰ است بنابراین رقم ساعت یعنی "۱۳:۰۰" چشمک می زند.

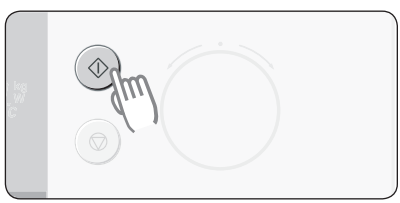
۳ درجه **Mul ti -function** را برای تنظیم ساعت و دقیقه مورد نظر بچرخانید.

مثال: زمان مورد نظر ۱۴:۰۰ است.



۴ دوباره **End time** را فشار دهید.

مثال: زمان کنونی ۱۳:۰۰ است. زمان پایان ۱۴:۰۰ است.
زمان پخت یک ساعت نمایش داده می شود.



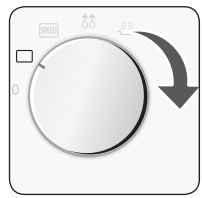
۵ تکمه **START** را فشار دهید.
فر فورا شروع به کار می کند.

نکته

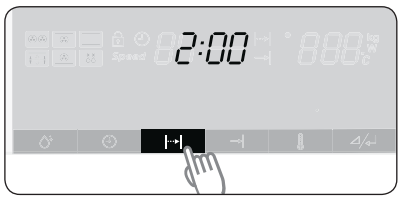
۱) زمان پخت در نمایشگر زمان کم می شود. هنگامیکه زمان تنظیم شده می گذارد، سیگنال صوتی به صدا در آمده و فر به طور خودکار خاموش می شود.
۲) در حین پخت شما می توانید زمان پخت از قبل تنظیم شده را با درجه **Mul ti -function** برای عملکرد بهتر پخت تنظیم کنید.
۳) در حین پخت دمای درونی با فشار دادن تکمه **Tempera ture** و **powerlevel/Enter** را به به طور همزمان تنظیم کنید.

عملکرد رزرو زمان پخت

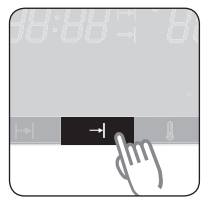
مثال: ساعت کنونی:۱۲:۰۰
زمان پخت: ۲:۰۰ در صورتیکه می خواهید پخت در ساعت ۱۸:۰۰ تمام شود.



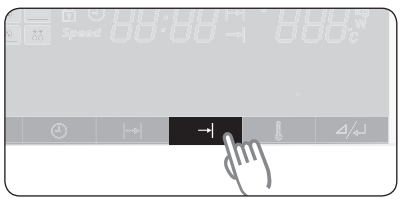
۱ حالت **Oven Mode** و عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید.



۲ زمان پخت را انتخاب کرده و زمان شروع پخت مورد نظر را وارد نمایید. (۲:۰۰)



۳ **Endtime** را فشار دهید.
۱۴:۰۰ که زمان پخت است به زمان کنونی اضافه می شود.
زمان پایان مورد نظر را انتخاب کنید. (۱۸:۰۰)



۴ **Endtime** را فشار دهید.
فر به طور خودکار در زمان ذخیره شده ۱۶:۰۰ شروع به کار می کند.
زمان پخت در شروع پخت نمایش داده می شود.

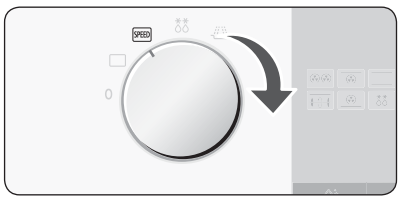
نکته

- زمان پایان به هنگام کامل شدن زمان ذخیره شده نمایش داده می شود.
- زمان پخت و زمان پایان را می توانید قبل از زمان رزرو شده تغییر دهید.

استفاده از حالت منوی سریع

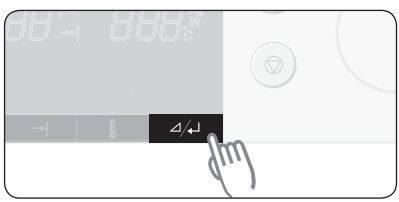
حالت منوی سریع به شما امکان انتخاب از ۱۲ برنامه از پیش تنظیم شده را برای پخت و سرخ کردن غذاهای مورد علاقه تان می دهد. زمان پخت و سطح توان به طور خودکار تنظیم می شود. تنها یکی از ۱۲ تنظیمات را انتخاب کرده و وزن را برای شروع پخت تنظیم کنید.

تنظیم حالت منوی سریع:



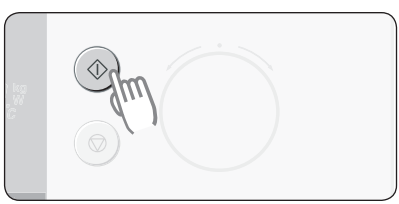
۱ درجه **mode** را برروی موقعیت منو بچرخانید.

۲ درجه **Multi-function** را برای انتخاب منوی سریع بچرخانید.
برای توضیح درباره اطلاعات تنظیمات منوی سریع به صفحه۳۲-۳۱مراجعه کنید.



۳ برای تغییر وزن **powerlevel/Enter** را فشار دهید.

۴ درجه **Multi-function** را برای انتخاب وزن مورد نظر فشار دهید.



۵ تکمه **START** را فشار دهید.

نکته

- برخی از منوهای سریع مداوم هستند. برخی غذاها نیاز دارند که زیرورو شوند. فر برای هشدار دادن به شما بوق خواهد زد.
- دمای فر در حین عملکرد منوی سریع نمایش داده می شود.
- دماها و زمان ها در حین پخت قابل تغییر نیستند.

راهنمای تنظیمات منوی سریع خودکار

جدول زیر ۱۲ برنامه خودکار برای پخت سریع ارائه می دهد. این جدول شامل مقادیر، زمان های انتظار و توصیه های مربوطه جهت پخت می باشد. این برنامه های خودکار شامل حالت های خاص می باشد که برای راحتی شما ارائه شده اند.

شماره	غذا	وزن (kg)	ظرف مورد نیاز	سطح قفسه	توضیحات
۱	پیتزای منجمد	0.1-0.2 0.2-0.3 0.3-0.4 0.4-0.5	توری گریل با سینی سرامیک	۴	پیتزای منجمد را در وسط توری گریل داخل سینی سرامیک بگذارید.
۲	چیپس منجمد	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8	سینی پخت	۳	چیپس ها را برروی سینی پخت فلزی پخش کنید.
۳	کروکت منجمد	0.4-0.5 0.5-0.6 0.6-0.7 0.7-0.8	توری گریل با سینی سرامیک	۴	کروکت های سیب زمینی را به طور مساوی برروی توری گریل داخل سینی سرامیک بچینید.
۴	لازانیای منجمد	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	سینی سرامیک	۳	لازانیای منجمد را در یک ظرف پیرکس یا سرامیکی بگذارید. بعد از گرم شدن۴ -۳ دقیقه منتظر بمانید.
۵	گراتین ماهی منجمد	0.3-0.4 0.5-0.6 0.7-0.8	سینی سرامیک	۳	گراتین ماهی‌را در یک ظرف پیرکس یا سرامیکی بگذارید. بعد از گرم شدن۴ -۳ دقیقه منتظر بمانید.
۶	قطعات جوجه	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	توری گریل با سینی سرامیک	۴	روغن را به قطعات مرغ بمالید و ادویه اضافه کنید. توری را داخل سینی سرامیک گذاشته و مرغ ها را طوری که پوست به سمت پایین باشد، قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
۷	جوجه کامل	0.8-0.9 1.0-1.1 1.2-1.3 1.4-1.5	توری گریل با سینی سرامیک	۳	جوجه کامل را طوری که سینه آن به سمت پایین باشد، برروی توری گریل قرار دهید. هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید. بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
۸	استیک	0.3-0.6 0.6-0.8	توری گریل با سینی سرامیک	۴	استیک را کنار هم در وسط توری گریل با سینی سرامیک بگذارید.
۹	رست بیف	0.7-0.8 0.9-1.0 1.1-1.2 1.3 -1.5	توری گریل با سینی سرامیک	۳	رست بیف را روغن مالیده و برروی توری گریل بگذارید و سینی سرامیک را داخل آن قرارداده و رست بیف طوری که قسمت ضخیم آن به سمت پایین باشد قرار دهید. آن را به محض اینکه فر بوق زد، برگردانید. بعد از پیچیدن در فویل آلومینیوم ۱۰ -۵ دقیقه منتظر بمانید.

شماره	غذا	وزن (kg)	ظرف مورد نیاز	سطح قفسه	توضیحات
۱۰	سیب زمینی پخته	0.2-0.4 0.4-0.6 0.6-0.8 0.8-1.0	توری گریل با سینی سرامیک	۴	سیب زمینی ها را تمیز کرده‌و بشویید و آن ها را با یک چنگال‌سوراخ کنید. سیب زمینی ها (هرکدام ۲۰۰ گرم) را کنار هم برروی توری داخل سینی سرامیکی قرار دهید. بعد از پخت ۵ - ۳ دقیقه منتظر بمانید.
۱۱	کیک	0.5-0.6 0.6-0.7 0.9-1.0	سینی سرامیک	۳	خمیر را داخل ظرف پخت پیرکس گرد بگذارید. این برنامه برای کیک ها مثل کیک مرمر مناسب می باشد. کیک سیب و کیک فندق
۱۲	مافین	0.5-0.6 0.7-0.8	سینی فر	۳	خمیر مافین را در یک ظرف فلزی قرار دهید. ظرف را برروی سینی فر قرار دهید. ۶ /۰-۰/۵ کیلوگرم وزن توصیه می شود. ۸ /۰-۰/۷ محدوده وزن برای مافین های اندازه متوسط توصیه می شود.

نکته مهم

بیشتر تنظیمات حالت منوی سریع برای گرم کردن غذا از انرژی مایکروویو استفاده می کند. بنابراین دستورالعمل های پخت و دیگر احتیاط های ایمنی باید به هنگام استفاده از این حالت به شدت رعایت گردد.

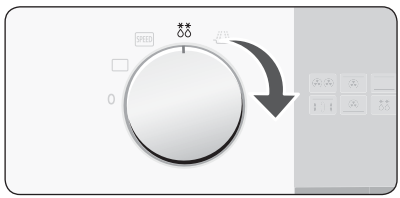
هشدار

هنگامیکه دستگاه در حالت ترکیبی کار می کند، کودکان باید فقط تحت نظارت بزرگسالان به دلیل دمای تولید شده از فر استفاده می کنند.

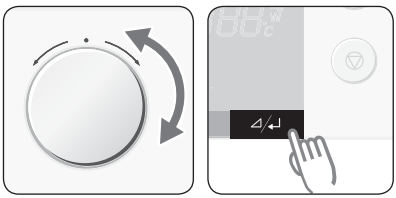
تنظیم حالت یخ زدایی سریع

از پنج تنظیمات مایکروویو برای یخ زدایی یکی را انتخاب کنید. زمان و سطح توان یخ زدایی به طور خودکار تنظیم می شود.تنها تنظیمات و وزن را انتخاب کنید.تا یخ زدایی آغاز شود.

درب را باز کنید. غذای منجمد را در مرکز سینی سرامیک بگذارید . آن را بر روی سطح یک قرار دهید. درب را ببندید.

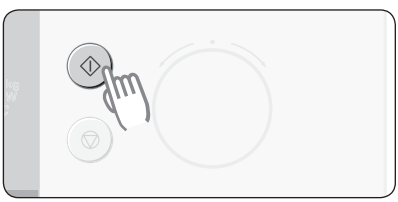


۱ درجه **MODE** را برای نشانه (**) **speed Defrosting** بچرخانید.



۲ درجه **Multi-function** را بچرخانید تا آیتمی که می خواهید یخ زدایی شود ، انتخاب گردد. برای توضیح تنظیمات شماره ۵ به صفحه ۳۴ مراجعه کنید.

۳ وزن غذا را با چرخاندن نمایشگر **Multi-function** انتخاب کنید.



۴ تکمه **START** را برای شروع پخت فشار دهید.

هنگامیکه پخت تمام شد، فر بوق زده و لامپ FLASHچهار بار چشمک می زند . سپس فر هر دقیقه یکبار به مدت دقیقه بوق می زند.

نتیجه

- یخ زدایی آغاز می شود.
- فر در نیمه زمان یخ زدایی بوق می زند تا یادآوری کند تا غذا را برگردانید.

نکته مهم

- تنها از ظروفی که مخصوص مایکروویو هستند، استفاده کنید.
- شما همچنین می توانید غذا را به طور دستی یخ زدایی کنید.به منظور انجام این کار ، عملکرد پخت / گرم کردن را با سطح توان ۱۸۰W انتخاب کنید . به بخش "پخت / گرم کردن " در صفحه۴۲ مراجعه کنید.

راهنمای استفاده از تنظیمات یخ زدایی سریع

جدول زیر برنامه های مختلف یخ زدایی ، مقادیر ، زمان های انتظار و توصیه های مربوطه را ارائه می دهد . این برنامه ها فقط از انرژی مایکروویو استفاده می کنند. تمام مواد بسته بندی را قبل از یخ زدایی باز کنید . گوشت ، جوجه و ماهی را در ظرف سرامیکی بگذارید.

شماره	غذا	وزن (kg)	ظرف پخت	سطح قفسه	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
۱	گوشت	0.2-2.0	سینی سرامیک	۱	20-90	کناره های گوشت را با فویل آلومینیوم بپوشانید . هنگامیکه فر بوق زد آن را برگردانید . این برنامه برای بیف ، گوشت بره ، خوک و استیک و گوشت چرخ کرده مناسب می باشد.
۲	جوجه	0.2-2.0	سینی سرامیک	۱	20-90	ران ها و نوک های بال را با فویل آلومینیوم بپوشانید . هنگامیکه فر بوق زد ، آن را برگردانید.این برنامه برای جوجه کامل و تکه های جوجه مناسب می باشد.
۳	ماهی	0.2 -.2.0	سینی سرامیک	۱	20-60	دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید، هنگامیکه فر بوق زد ، آن را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و فیله های ماهی مناسب می باشد.
۴	نان / کیک	0.1-1.0	سینی سرامیک	۱	10-30	نان ها را داخل پارچه آشپزخانه گذاشته و هنگامیکه فر بوق زد ، آن ها را برگردانید . کیک را روی سینی سرامیکی گذاشته و در صورت امکان آن را برگردانید. (فر کار می کند و هنگامیکه درب را باز کنید متوقف می شود)این برنامه برای انواع نان و کامل یا تکه تکه و نان باگت مناسب مق باشد. نان ها را به صورت دایره ای بپیچید . این برنامه برای انواع نان کیک ها ی اسفنجی ، بیسکویت کیک پنیر و کلوچه های پفی مناسب باشد. این برنامه برای خمیرهای نازک ، کیک میوه و کیک های کرم دار با روکش شکلات مناسب نمی باشد.
۵	میوه	0.1-1.0	سینی سرامیک	۱	5-15	میوه ها ی منجمد را به طور یکسان بر رو ی سینی سرامیک بچینید . این برنامه برای میوه هایی مثل انواع تو ت ها و میو ه های استوایی مناسب می باشد.

نکته مهم

- حالت یخ زدایی سریع از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذا استفاده می کند.
- به هنگام استفاده از این حالت، دستورالعمل های ظروف پخت و احتیاط های ایمنی مایکروویو باید به درستی رعایت شود.

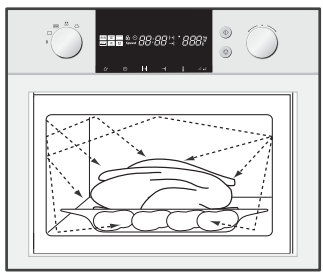
چگونگی عملکرد مایکروویو

مایکروویو ها دارای امواج الکترو مغناطیس با فرکانس بالا هستند. انرژی آزاد شده سبب پخت یا گرم شدن غذا بدون تغییر شکل یا رنگ آن می شود.

شما می توانید از مایکروویو برای اهداف زیر استفاده کنید.

- یخ زدایی
- پخت

اصول پخت



۱. امواج ریز تولید شده توسط مگنترون به طور یکسان و با استفاده از یک سیستم توزیع، پخش می شوند. بنابر این غذا به طور یکسان پخته می شود.
۲. مایکروویوها تا عمق تقریبا ۲/۵ سانتی متر در غذا جذب می شوند. بعد از آن هنگامیکه گرما در غذا نفوذ می کند ، پخت ادامه می یابد.
۳. زمان های پخت بسته به ظرف مورد استفاده و ویژگی های غذا متفاوت می باشد .
- مقدار و حجم
- میزان آب
- دمای اولیه (یخچالی شده یا غیر آغ)

نکته مهم

هنگامیکه غذا توسط نفوذ گرما پخته می شود، حتی هنگامی که غذا را از دستگاه در می‌آورید، پخت ادامه دارد.

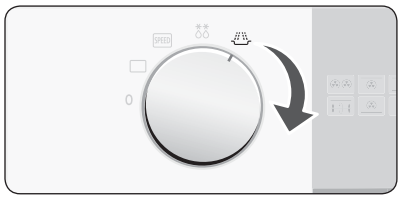
بنابراین زمان های انتظار در دستور العملها و در این دفترچه برای اهداف زیر ارائه شده اند.

- پخت یکسان از سمت راست به مرکز انجام شود.
- در کل غذا یکسان باشد.

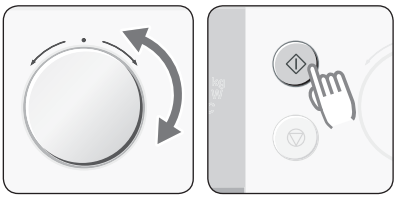
استفاده از حالت مایکروویو

مایکروویو ها امواج الکترو مغناطیسی با فرکانس بالا هستند . در پخت مایکروویو ، انرژی مایکروویو به داخل غذا نفوذ کرده و توسط آب ، چربی و شکر غذا جذب می شوند این امواج سبب می شوند که مولکولهای غذا سریع تر حرکت کند . حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و در نتیجه غذا را می پزد.

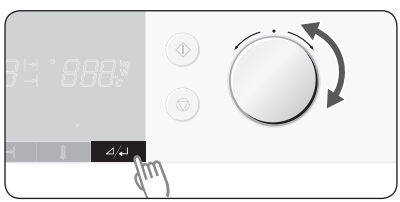
تنظیم حالت مایکروویو



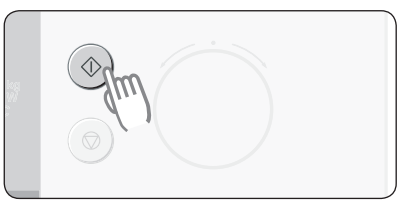
۱ درجه **MODE** را بر روی موقعقت **microwave** قرار دهید . زمان و سطح توان بر روی نمایشگر ظاهر می شود.



۲ درجه **Mul ti -function** را بر روی زمان پخت مورد نظر بچرخانید . هنگامیکه زمان پخت تنظیم شد، **START**چشمک می زند . در صورتیکه نمی خواهید سطح توان را تغییر دهید، **START** را برای شروع پخت فشار دهید.



۳ برا ی تغییر سطح توان **Powerlevel/Enter** را فشار داده و درجه **Mul ti -function** را بر روی سطح مورد نظر قرار دهید .
برای دستور العمل های مناسب زمان های پخت و سطوح توان به صفحات ۴۵-۳۹ مراجعه کنید.



۴ تکمه**START** را برای شروع پخت فشار دهید.

راهنمای استفاده از سطوح توان مایکروویو

سطح توان	درصد	توان خارجی	توضیح
بالا	100	900	برای گرم کردن مایعات
نسبتاً بالا	83	750	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط رو به بالا	67	600	برای گرم کردن و پخت غذا
متوسط	50	450	برای پخت گوشت وگرم کردن غذاهای ترد
متوسط رو به پایین	33	300	
یخ زدایی	20	180	برای یخ زدایی و پخت مداوم
پایین	11	100	برای یخ زدایی غذاهای دارای بافت ترد

راهنمای لوازم پخت مایکروویو

ظروف پخت مورد استفاده برای حالت مایکروویو این امکان را می دهد که مایکروویو از ظرف عبور و به داخل غذا نفوذ کند. ظروف فلزی مثل ظروف استیل ، آلو مینیوم و مس امواج مایکروویو را منعکس می کنند. بنابراین از ظروف پخت فلزی برای مایکروویو استفاده نکنید. ظروفی که بر روی آن ها برچسب MICROWAVEخورده است ، برای این مساله مناسب است . برا ی آگاهی از اطلاعات بیشتر در زمینه لوازم آشپزی به جدول زیر مراجعه کرده و به هنگام استفاده از حالت مایکروویو همیشه از سینی سرامیکی بر روی سطح قفسه شماره یک استفاده کنید.

ظروف	ایمن در برابر مایکروویو	توضیحات
فویل آلومینیوم	✓ ✖	به مقدار کم برای محافظت از برخی مواد در صورتیکه خیلی به دیواره نزدیک باشد، ممکن است جرقه ایجاد شود.
بشقاب ضخیم	✓	آن را بیش از ۸ دقیقه گرم نکنید.
چینی و ظروف سرامیکی	✓	آن ها را بیش از۸ دقیقه گرم نکنید. پرو کلین ، سفال و ظروف سرامیکی و چینی معمولاًمناسب هستند مگر اینکه توسطفلزی تزئین نشده باشند.
پلی استیر یکبار مصرف	✓	برخی غذاهای منجمد در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی FOOD FAST		
• ظروف پلی استیرن		برخی غذاهای منجمد در این ظروف بسته بندی می شوند . می تواند برای گرم کردن غذا مورد استفاده قرار گیرد. گرم کردن بیش از حد ممکن است سبب ذوب شدن پلی استیرن گردد.
• بسته بندی های کاغذی یا روزنامه	✖	ممکن است آتش بگیرد.
• کاغذ بازیافت شده یا نوارهای فلزی	✖	ممکن است جرقه بزند.

ظروف	ایمن در برابر مایکروویو	توضیحات
ظروف شیشه ای		
• ظروف سرو غذا	✓	می تواند استفاده شود مگر اینکه دارای نوار های فلزی باشد. می تواند برای گرم کردن غذا ها یا مایعات استفاده شود.
• ظروف شیشه ای	✓	ظروف ظریف ممکن است در صورت گرم شدن ناگهانی شکسته یا ترک بر دارد.
• بطری های شیشه ای	✓	در پوش بطری را بر دارید. فقط برای حالت مایکروویو مناسب است .
فلزی		
• ظروف	✗	ممکن است سبب جرقه شود.
• نوارهای بسته بندی	✗	
مواد غذایی فریزری		
• کاغذی بشقاب ، فنجان ، دستمال	✓	برای گرم کردن کوتاه مدت همچنین رطوبت اضافی را جذب می کند.
• دستمال آشپز خانه	✗	ممکن است سبب جرقه شود.
پلاستیک		
• کاغذ باز یافت شده	✓	در صورتیکه تر مو پلاستیک مقاوم در برابر گرما باشد و مناسب است . برخی پلاستیک ها در دمای بالا رنگ و شکل خود را از دست می دهند . از ظروف پلاستیک ملامین
• ظروف	✓	استفاده نکنید. می تواند برای نگه داری رطوبت استفاده شود. غذا را لمس نکنید . به هنگام برداشتن سلفون مراقب باشید چون بخار داغ خارج می شود.
• سلفون	✗ ✓	کاغذ های روغنی یا چرب در صورتیکه در برابر فر مقاوم باشد . نباید آن را کاملاً ببندید. آن را با چنگال سوراخ کنید.
ظروف فریزر	✓	برای نگه داری رطوبت و جلوگیری از پاشیدن غذا استفاده می شود.

نکته

"Arcing" در مایکروویو واژه ای است که برای جرقه در فر به کار برده می شود.

- ✓ توصیه می شود.
- ✓ ✗ با احتیاط استفاده شود.
- ✗ ایمن نیست.

راهنمای پخت مایکروویو

دستورالعمل های عمومی

مواد غذایی مناسب برای پخت در مایکروویو

بسیاری از انواع غذاها شامل سبزیجات تازه یا منجمد، میوه، پاستا، حبوبات، ماهی و گوشت، سس ها، سوپ ها، پودینگ های بخارپز، دسرها و ... در مایکروویو قابل پخت هستند.
در کل پخت مایکروویو برای هر غذایی که برروی اجاق آماده می شود، مناسب است.

پوشیدن غذا در حین پخت

غذاها باید در حین پخت پوشیده شوند چون آب تبخیر شده به عنوان بخار بالا رفته و به فرآیند پخت کمک می کند. غذا می تواند با روش های مختلفی مثل بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی یا سلفون مخصوص مایکروویو پوشیده شود.

زمان های انتظار

بعد از پخت، حتما باید زمان انتظار توصیه شده برای غذا را در نظر بگیرید تا دمای غذا در فر یکسان شود.

راهنمای پخت برای سبزیجات منجمد

از یک ظرف گرد پیرکس شیشه ای استفاده کنید. برای زمان حداقل ظرف را بپوشانید.

پخت را ادامه دهید تا نتیجه مطلوب بگیرید. در حین پخت دوباره و بعد از پخت یکبار آن را هم بزنید.
نمک، ادویه و کره را بعد از پخت اضافه کنید. در حین زمان انتظار غذا را بپوشانید.

غذا	مقدار (g)	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
اسفناج	150	600	5-6	2-3	۱۵ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
برومکس	300	600	8-9	2-3	۳۰ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	300	600	7-8	2-3	۱۵ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود سبز	300	600	7½-8½	2-3	۳۰ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج / نخود / ذرت)	300	600	7-8	2-3	۱۵ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (نوع چینی)	300	600	7½-8½	2-3	۱۵ml(یک قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

راهنمای پخت برای سبزیجات تازه

از یک ظرف پیرکس شیشه ای با درپوش استفاده کنید.۴۵ -۳۰ میلی لیتر آب سرد برای هر ۲۵۰ گرم استفاده کنید. مگر اینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد.
(به جدول مراجعه کنید.) برای حداقل زمان غذا را بپوشانید. در حین پخت آن را هم بزنید.

نمک، ادویه یا کره بعد از پخت اضافه کنید. در حین زمان انتظار ۳ دقیقه آن را بپوشانید.

نکته

سبزیجات تازه را به قطعات مساوی برش بزنید. قطعات ریز زودتر خرد شده و زودتر پخته می‌شوند.

نکته

تمام سبزیجات تازه باید با استفاده از توان مایکروویو پخته شوند.

غذا	مقدار (g)	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
کلم بروکلی	250 500	3-4 6-7	3	گل های کلم را به اندازه های مساوی برش بزنید. آن ها را از ریشه به مرکز بچینید.
بروکسل	250	5-6	3	۷۵-۶۰ میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	250	4-5	3	هویج ها را به اندازه مساوی ببرید.
گل کلم	250 500	4-5 7-8	3	گل بزرگ را به دو نیم تقسیم کنید.
Courgett	250	3-4	3	Courgett ها را به چند قسمت تقسیم کنید. ۳۰ میلی لیتر آب یا کمی کره اضافه کنید.
بادمجان	250	3-4	3	بادمجان ها را به قطعات کوچک بریده و یک قاشق غذاخوری آبلیمو اضافه کنید.
تره فرنگی	250	3-4	3	تره ها را به قطعات کوچک برش بزنید.
قارچ	125 250	1-2 2-3	3	قارچ های کامل یا خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. کمی آبلیمو اضافه کرده و نمک، فلفل و ادویه روی آن بریزید. قبل از سرو آب آن را خالی کنید.
پیاز	250	4-5	3	پیازها را به قطعات کوچک یا به دو نیم تقسیم کنید. تنها ۱۵ میلی لیتر (۱قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	250	4-5	3	فلفل ها را به قطعات کوچک برش بزنید.

غذا	مقدار (g)	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
سیب زمینی	250 500	4-5 7-8	3	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و به اندازه های مساوی به دو نیم یا چهار قسمت برش بزنید.
کاهو	250	5-6	3	کاهو را به اندازه های مساوی برش بزنید.

راهنمای پخت برای برنج و پاستا

برنج از یک ظرف بزرگ پیرکس با در پوش استفاده کنید (توجه داشته باشید که حجم برنج در حین پخت دو برابر می شود.) غذا را در حین پخت بپوشانید. بعد از اتمام زمان پخت و قبل ازپایان زمان انتظار آن را هم بزنید. نمک، ادویه یا کره اضافه کنید. توجه داشته باشید مه ممکن است بعد از زمان پخت تمام آب برنج جذب شده باشد.

پاستا از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. به آب در حال جوش کمی نمک اضافه کرده و هم بزنید. غذا را بدون پوشش بپزید. در حین و بعد از پخت آن را هم بزنید. درحین زمان انتظار درب آن را گذاشته و آب آن را کاملا خالی کنید.

غذا	مقدار (g)	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
برنج سفید (دم نکشیده)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	۵۰۰ میلی لیتر آب اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب اضافه کنید.
برنج قهوه ای (دم نکشیده)	250 375	900	20-21 22-23	5	۵۰۰ میلی لیتر آب اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج وحشی)	250	900	16-17	5	۵۰۰ میلی لیتر آب اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + حبوبات)	250	900	17-18	5	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	250	900	10-11	5	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

گرم کردن مجدد

فر مایکروویو شما غذا را در کسری از زمانی که غذا را برروی اجاق گرم کنید، گرم می‌کند.

چیدن و پوشش غذا

از قرار دادن اقلام بزرگ مثل قطعات بزرگ گوشت در فر برای گرم کردن خودداری کنید. چون معمولا روی آن ها بیش از حد گرم شده ، قبل از اینکه مرکز آن گرم شود. در صورتیکه از قطعات کوچکتر استفاده می کنید، نتیجه بهتری خواهید گرفت. همچنین با پوشاندن غذا در حین گرم شدن آن، از خشک شدن آن جلوگیری خواهید کرد.

سطوح توان

از سطوح توان مختلف برای گرم کردن غذا می توانید استفاده کنید. در کل برای مقادیر زیاد غذا یا غذاهایی که به سرعت گرم می شوند، مثل کیک ها بهتر است از سطح کمتر توان استفاده کنید.

هم زدن

برای کسب نتیجه بهتر غذا را در حین گرم شدن هم بزنید. در صورت امکان آن را قبل از سرو هم بزنید. هم زدن همچنین به هنگام گرم کردن مایعات توصیه می شود.

گرم شدن و زمان های انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار گرم می کنید، بهتر است یک یادداشت از زمان مصرف شده بردارید تا برای رجوع در آینده از آن استفاده کنید. از گرم کردن بیش از حد خودداری کنید. در صورتیکه شک دارید، بهتر است زمان پخت را تخمین بزنید. سپس در صورت لزوم می توانید زمان گرم کردن بیشتر را اضافه کنید. همواره مطمئن شوید که غذا از داخل نیز گرم باشد. اجازه دهید که غذا مدت کوتاهی بعد از گرم شدن مجدد بدون تغییر باقی بماند تا از دمای فر خارج شود. زمان انتظار توصیه شده بعد از گرم کردن۴ -۲ دقیقه است.

گرم کردن مایعات

به هنگام گرم کردن مایعات توجه ویژه داشته باشید. به منظور جلوگیری از جوشیدن ناگهانی و سوختگی ناخواسته قاشق یا نی شیشه ای داخل نوشیدنی قرار دهید.

حداقل ۲۰ ثانیه بعد از خاموش شدن فر منتظر بمانید تا دما متعادل شود.

گرم کردن غذای کودک

غذای کودک

به هنگام گرم کردن غذای کودک نیز باید بسیار احتیاط کنید. غذا را داخل یک بشقاب سرامیکی عمیق بریزید. آن را با درپوش پلاستیکی بپوشانید. بعد از گرم کردن خوب هم بزنید. ۳ -۲ دقیقه قبل از سرو منتظر بمانید. مجددا آن را هم بزنید و دما را بررسی کنید. دمای سرو توصیه شده بین ۴۰°C -۳۰ می باشد.

شیر کودک

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استریل بریزید. آن را بدون پوشش گرم کنید. هرگز بطری کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شود. قبل از زمان انتظار و دوباره به هنگام سرو آن را خوب هم بزنید.
همواره قبل از سرو دمای غذای کودک را چک کنید.
دمای سرو ۳۷°C توصیه می شود.

یخ زدایی

مایکروویوها روش بسیار خوبی برای یخ زدایی غذاهای منجمد هستند. مایکروویوها به آرامی غذای منجمد را در مدت کوتاهی از زمان یخ زدایی می کنند. مزیت این ویژگی این است که شما می توانید به هنگام داشتن مهمان سرزده به آسانی غذا بریزید.
جوجه منجمد قبل از پخت باید کاملا یخ زدایی شود. هرگونه نوار فلزی را از بسته بندی جدا کرده و آن را از بسته بندی درآورید و اجازه دهید آب ناشی از ذوب یخ تخلیه شود.
غذای منجمد را داخل یک ظرف بدون درب بگذارید. هرگونه مایع را تخلیه کنید.
غذا را هر از گاهی بررسی کنید، مطمئن شوید که گرم نشود. در صورتیکه قطعات کوچک تر و نازک تر سطوح بیرونی در حال گرم شدن هستند، تکمه **stop/Cancel** را فشار دهید و ماهی، گوشت و جوجه را به منظور یخ زدایی کامل داخل فر بگذارید. زمان انتظار برای یخ زدایی کامل بسته به مقدار غذای متفاوت است.
لطفا به جدول در صفحه بعد مراجعه کنید.

نکته

غذاهای مسطح تر بهتر از غذاهای ضخیم یخ زدایی می شوند و نسبت به غذاهای بیشتر به زمان کمتری نیاز دارند این نکته را به هنگام انجماد و یخ زدایی غذاها به یاد داشته باشید.

برای یخ زدایی منجمد با دمای در حدود ۲۰C - و ۱۸C - از جدول زیر به عنوان راهنمای استفاده کنید. غذاهای منجمد باید با استفاده از سطح توان یخ زدایی (**180W**) یخ زدایی شوند.

غذا	مقدار (g)	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	توضیحات
گوشت				
گوشت چرخ کرده	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	گوشت را داخل سینی سرامیک بگذارید. کناره های نازک را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از گذشت نیمی از زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
استیک خوک	250 g	7-8		
جوجه				
قطعات جوجه	500 g (2 pcs)	12-14	15-60	ابتدا قطعات جوجه را طوری که پوست آن به سمت پایین باشد و جوجه کامل را طوری که سینه به سمت پایین باشد، بچینید. قطعات نازک تر مثل بال و کناره ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
جوجه کامل	1200 g	28-32		
ماهی				
فیله ماهی	200 g	6-7	10-25	ماهی منجمد را وسط بشقاب سرامیکی بگذارید. قطعات نازک تر را زیر قطعات ضخیم تر بگذارید. کناره های نازک آن و دم آن را با فویل آلومینیوم بپوشانید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن را برگردانید.
ماهی کامل	400 g	11-13		
میوه				
توت ها	300 g	6-7	5-10	میوه ها را برروی یک ظرف شیشه ای گرد، مسطح و بزرگ بچینید.
نان				
قرص نان (هرکدام ۵۰ گرم)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	قرص های نان را در یک دایره چیده یا به صورت افقی برروی کاغذ آشپزخانه گذاشته و برروی بشقاب سرامیک بگذارید. بعد از نیمه زمان یخ زدایی آن ها را برگردانید.
نان تست / ساندویچ	250 g 500 g	4-4½ 7-9		

آشپزی سریع و آسان

ذوب کردن کره

۵۰ گرم کره را داخل یک ظرف شیشه ای عمیق بریزید. آن را با درب پلاستیکی بپوشانید به مدت۴۰ -۳۰ ثانیه با توان ۹۰۰W گرم کنید.

ذوب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را داخل یک ظرف شیشه ای گود بگذارید. به مدت۵ -۳ دقیقه با استفاده از توان ۴۵۰ وات گرم کنید. بعد از ذوب یکبار آن را هم بزنید.

ذوب کردن عسل شکرک زده

۲۰ گرم عسل شکرک زده را داخل یک ظرف شیشه ای گود بریزد.
۳۰-۲۰ ثانیه با استفاده از توان ۳۰۰W گرم کنید.

ذوب کردن ژلاتین

برگه های ژلاتین خشک را به مدت ۵ ثانیه داخل آب سرد قرار دهید. ژلاتین تخلیه شده را داخل یک ظرف پیرکس بریزید. آن را به مدت ۱ دقیقه با استفاده از توان ۳۰۰W گرم کنید. بعد از ذوب شدن هم بزنید.

پخت دسر

خامه را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.

آن را با استفاده از توان **900w** دریک ظرف پیرکس شیشه ای گرم کنید تا خامه / شربت شکر شفاف شود. در حین پخت دوباره هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه مثل توت فرنگی را در یک ظرف پیرکس شیشه ای با اندازه مناسب بریزید. ۳۰۰ گرم شکر اضافه کنید و خوب هم بزنید.
با استفاده از ۹۰۰W به مدت۱۲ -۱۰ دقیقه بدون درپوش بپزید.
چند بار در حین پخت هم بزنید.
آن را مستقیما داخل یک شیشه مربا با دو در پوش خالی کنید.
به مدت ۵ دقیقه با در پوش منتظر بمانید.

پخت پودینگ

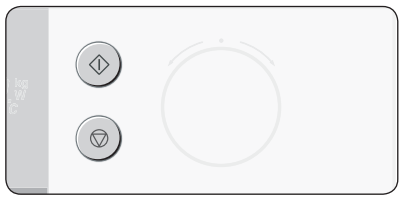
پودر پودینگ را با شکر و شیر مخلوط کنید و خوب هم بزنید. از یک ظرف شیشه ای با اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. با استفاده از توان ۹۰۰W ، ۶ تا ۹ دقیقه آن را بپزید.
بعد از اتمام پخت ۲ تا ۳ دقیقه در فر بگذارید.

سرخ کردن قطعات بادام

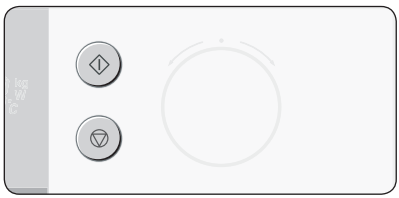
۳۰ گرم بادام را داخل یک بشقاب سرامیکی با اندازه متوسط بریزید. با استفاده از توان ۶۰۰ W آن را به اندازه 3½ تا 4½ دقیقه گرم کنید و چندین بار هم بزنید و بگذارید به مدت ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند.

خاموش کردن قفل دستگاه

فر در پایان پخت بوق می زند و کلمه **"End"** برروی نمایشگر ۴ بار چشمک می زند.



۱ برای خاموش کردن قفل دستگاه
تکمه(⊘)stop / cancel و (⏻)start را
به طور همزمان فشار دهید
و یک ثانیه نگه دارید.

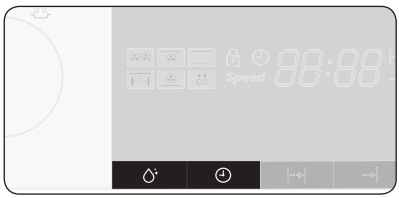


۲ برای روشن کردن مجدد قفل دستگاه
تکمه (⊘) stop / cancel و(⏻) start را
دوباره در یک زمان فشار دهید و یک ثانیه
نگه دارید.

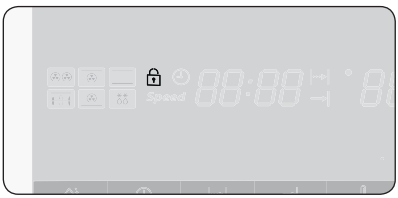
قفل ایمنی کودک

قفل ایمنی کودک به شما این امکان را می دهد که پنل کنترل را قفل کنید تا از استفاده ناخواسته از دستگاه جلوگیری شود.

قفل کردن دستگاه

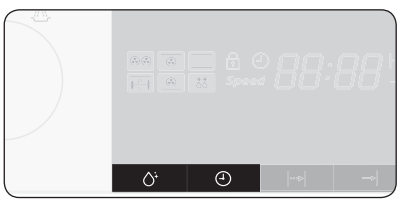


۱ تکمه **steamclean** و **clock** را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.

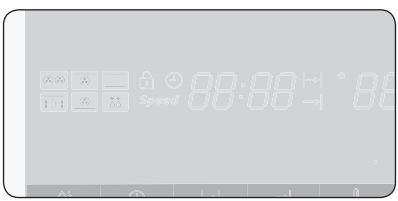


۲ علامت قفل برروی نمایشگر ظاهر شده و نشان می دهد که تمام عملکردها قفل شده اند.

برای باز کردن قفل



۱ تکمه **steamclean** و **clock** را به طور همزمان فشار داده و ۳ ثانیه نگه دارید.

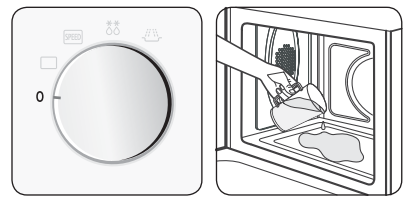


۲ نشانه قفل ناپدید شده و تمام تکمه ها فعال می شوند.

تمیز کردن و مراقبت

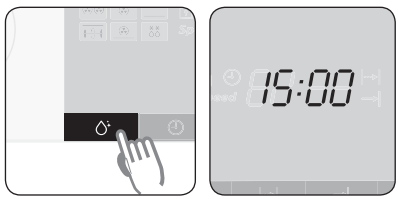
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار

ویژگی تمیز کردن با بخار به شما امکان تمیز کردن فر را در ۱۵ دقیقه می دهد. فرآیند تمیز کردن با بخار۵ ٪۲ دقیقه طول می کشد و زمان standby برای این فرآیند۵ ٪۱۲ دقیقه است.



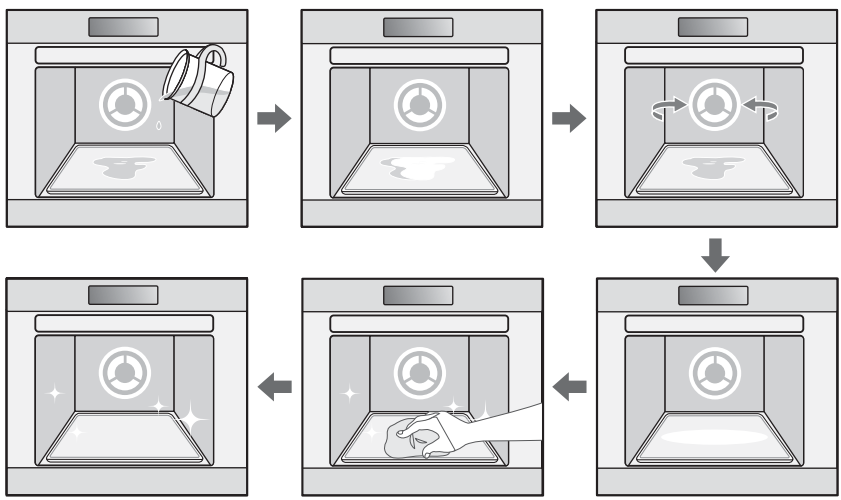
۱ درجه mode را برروی موقعیت "Off" قرار دهید.

◄ تقریبا ۱۰۰ml آب کف فر بریزید.



۲ تکمه steam clean را فشار دهید.
فر به طور خودکار شروع به کار می کند.

◄ بعد از ۱۵ دقیقه، فر به طور خودکار متوقف می شود. آن را با یک پارچه خشک کنید.



نکته مهم

- از این ویژگی تنها به هنگامی که فر کاملا خنک شده و به دمای محیط رسیده است استفاده کنید.
- از آب مقطر استفاده نکنید.
- از تمیز کننده های با فشار بالا یا جهت بخار به دلایل ایمنی استفاده نکنید.

تمیز کردن فر مایکروویو

به منظور جلوگیری از جمع شدن چربی و ذرات زائد غذا همیشه و به طور منظم سطوح داخلی و خارجی، درب و لاستیک های، داخل درب را تمیز کنید.

۱. سطوح خارجی را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. سپس آن را آب کشیده و خشک کنید.
۲. هرگونه مواد زائد داخل کف را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
۳. برای شل شدن ذرات غذای باقیمانده که به دستگاه چسبیده اند و برای از بین بردن بوها یک فنجان آب لیموی رقیق شده کف فر بگذارید و با حداکثر توان به مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.
۴. داخل فر را بشویید.

نکته مهم

- بسیار مراقب باشید که آب داخل حفره های تهویه نریزید.
- هرگز از محصولات اسیدی یا محلول های شیمیایی استفاده نکنید.
- همیشه مطمئن شوید که لاستیک های درب به منظور جلوگیری از جمع شدن ذرات غذا برروی آن ها تمیز باشند. چون در غیر این صورت درب به درستی بسته نمی شود.

عیب یابی و کدهای خطا

نگه داری و تعمیر فر مایکروویو

تعمیر این دستگاه تنها باید توسط تکنسین واجد شرایط انجام شود.

در صورتیکه فر نیاز به تعمیر دارد، آن را از برق کشیده و با نزدیکترین مرکز خدمات سامسونگ تماس بگیرید.

به هنگام تماس لطفا اطلاعات زیر را داشته باشید:

- شماره مدل و شماره سریال (در پشت دستگاه درج شده است)
- جزئیات گارانتی
- توضیح کامل مشکل

در صورتیکه می خواهید موقتا فر را در جایی نگه داری کنید. یک محل تمیز و خشک را انتخاب کنید چون رطوبت می تواند به دستگاه آسیب برساند.

عیب یابی

در صورتیکه برای دستگاه مشکلی پیش آمده است، راه حل های زیر را امتحان کنید.
با این کار در زمان صرفه جویی شده و از تماس غیر ضروری برای خدمات جلوگیری می کند.

غذا نپخته باقی می ماند.

- اطمینان حاصل نمایید که دستگاه درست تنظیم شده و تکمه start فشار داده شده است.
- درب کاملا بسته باشد.
- اطمینان حاصل کنید که فیوز نپریده باشد یا اتصال کوتاه اتفاق نیافتاده باشد.

غذا بیش از حد پخته یا نپخته است.

- اطمینان حاصل نمایید که زمان پخت درست استفاده شده است.
- اطمینان حاصل نمایید که سطح توان مناسب استفاده شده است.

جرقه و اشعه داخل فر اتفاق می افتد.

- اطمینان حاصل نمایید که از ظروف مناسب مایکروویو بدون نوارهای فلزی استفاده کرده اید.
- اطمینان حاصل نمایید که چنگال یا دیگر ظروف فلزی را درون فر جانگذاشته اید.
- در صورتیکه از فویل آلومینیوم استفاده می کنید، اطمینان حاصل نمایید که خیلی آن را

به دیواره های فر نزدیک نکرده باشید.

- فر سبب اختلال رادیو یا تلویزیون می شود.

اختلالات جزئی رادیو یا تلویزیون ممکن است به هنگام کار کردن فر رخ دهد.

به منظور کاهش این اثر سعی کنید فر را دور از تلویزیون، رادیو و آنتن نصب کنید.

- اختلالات الکترونیکی سبب reset شدن نمایشگر می شود.

سیم برق را درآورده و مجددا آن را وصل کنید. زمان را نیز دوباره تنظیم کنید.

- چگالش داخل فر ایجاد می شود.

این یک امر طبیعی است. فقط آن را بعد از پخت خشک کنید.

- پنکه بعد از خاموش شدن فر هنوز کار می کند.

این یک امر طبیعی است. پنکه خنک کننده تا ۳ دقیقه بعد از توقف فر کار می کند.

جریان هوا در اطراف درب و جعبه بیرونی حس می شود.

- این یک امر طبیعی است.

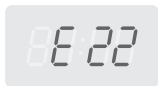
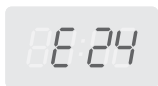
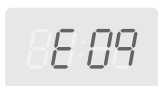
بخار از اطراف درب یا حفره های تهویه خارج می شود.

- این یک امر طبیعی است.

صدای کلیک به هنگام عملکرد فر به گوش می رسد به خصوص به هنگام حالت یخ زدایی.

- این یک امر طبیعی است.

کد خطا

کد خطا	عملکردهای عمومی
	سنسور دما باز است. در صورتیکه میزان سنسور دما بیش از 2SO°C در حین عملکرد شود، این خطا بروز می دهد.
	**اتصال کوتاه سنسور دما** در صورتیکه میزان سنسور دما در حین عملکرد کمتر از 210°C شود.
	**دمای بیش از 210°C به هنگام عملکرد مایکروویو** در صورتیکه در حین عملکرد مایکروویو دما از 210°C تجاوز کند. این خطا بروز می کند.
	damper s/W در صورتیکه دستگاه تشخیص ندهد که درب به مدت ۲ دقیقه باز یا بسته شود.

در صورتیکه هریک از این خطاها رخ داد، لطفا با مرکز خدمات سامسونگ تماس بگیرید.

خصوصیات فنی

خصوصیات فنی

سامسونگ همواره در حال ارتقاء محصولات خود می باشد. بنابراین طرح و خصوصیات و این دستگاه همواره در تغییر هستند.

مدل	B4300
منبع تغذیه	230 V ~ 50 Hz
حداکثر توان Maximum Power مایکروویو گریل هیتر پایینی حرارت دوگانه	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
توان خروجی	100 W / 900 W (IEC - 705)
فرکانس عملکرد	2450 MHz
مگنترون	OM75P (20)
روش خنک کنندگی	موتور خنک کننده فن
ابعاد (WxHxD) بیرونی وزن حفره فر	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
حجم	42 liter
وزن خالص حمل	 تقریبا 38.5 kg تقریبا 47.5 kg

یادداشت

یادداشت

در صورت داشتن هرگونه سئوال یا پیشنهاد با مراکز زیر تماس بگیرید.

کشور	تماس	وب سایت
آفریقای جنوبی	0860 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
ترکیه	444 77 11	www.samsung.com/tr
امارت متحده عربی	800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae

Code No.: DE68-03764A